GUACAMOLE DA GABI

INGREDIENTES

1 abacate grande maduro

4 colheres (sopa) de suco de limão

2 pimentas dedo de moça em conserva

2 tomates

1 cebola roxa

1 colher (sopa) de azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire as sementes da pimenta e pique em pedaços pequenos.

Pique a cebola e o tomate em cubinhos bem pequenos.

Lave a cebola em água fervente para retirar a acidez, jogando água fria depois. Faça isso duas vezes.

Amasse o abacate com um garfo até alcançar a consistência desejada. Não amasse demais para não ficar aguado.

Misture todos os ingredientes, e está pronto para servir.

Sirva com tortilhas salgadas (Doritos), acompanhando saladas ou como preferir.

OBS.: Você pode usar pimenta fresca, mas cuidado com a quantidade. Como tenho crianças, a pimenta que usei tem apenas um leve ardor e, por isso, usei 2 unidades. A pimenta ao natural é bem mais picante, apenas 1 já é o suficiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13208-guacamole-da-gabi.html