GUACAMOLE RÁPIDA E CREMOSA

INGREDIENTES

Creme

1 abacate médio

suco de 2 limões

salsa, cebolinha e/ou coentro a gosto

1 pitada de sal

1/2 colher (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

5 colheres (sopa) de água fria

1 dente de alho

1 pimenta dedo-de-moça sem sementes

Salsa

1 tomate picado em cubos pequenos

1 pimentão verde/amarelo picado

1/2 cebola roxa média

orégano a gosto

Toque especial

2 colheres (sopa) de amendoim torrado, salgado e triturado grosseiramente

MODO DE PREPARO

No liquidificador, junte todos os ingredientes do molho

Junte os ingredientes da salsa com 1 pitada de sal e 1 pitada de açúcar

Agora só sobrepor a salsa ao molho e salpicar o amendoim

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2074-guacamole-rapida-e-cremosa.html