

GUACAMOLE BÁSICO

INGREDIENTES

2 abacates médios
1 cebola pequena/média
1 tomate médio
1 limão
sal

MODO DE PREPARO

Corte os abacates ao meio.

Retire o caroço do abacate e jogue fora.

Em uma vasilha coloque o abacate sem casca e reserve.

Corte a cebola bem fininha e em quadradinho, o objetivo é deixar a cebola quase imperceptível.

Corte o tomate da mesma forma que cortou a cebola, tem que ficar em pequenos quadradinho.

Após cortar a cebola e o tomate, junte os dois na vasilha onde você reservou o abacate. Misture tudo até que o abacate se funda com os ingredientes adicionados e até que ele tenha se formado uma massa homogênea.

Corte o limão na metade e aperte as duas partes em cima da mistura do abacate, para que possa ter o suco do limão.

Coloque uma pitada de sal.

Mexa todos os ingredientes até tudo se fundir.

Prove e veja se está bom de sal, se não tiver acrescentado só mais um pouquinho, caso contrário o guacamole perderá o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53219-guacamole-basico.html>