

MOLHO TEMPERADO DE ABACATE

INGREDIENTES

- 1 Abacate maduro
- 1 Cebola grande bem picadinha
- 1 Pimentao picado
- 3 Tomates picados
- 1 Pacote de sazón sabor carne
- 3 colheres de sopa de vinagre branco
- 2 colheres de sopa de pimenta tabasco
- 3 colheres de coentro picado
- 1 colher de cebolinha picada
- Suco de 3 limões
- 1/2 xícara de azeite de boa qualidade
- Sal e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse o abacate e misture todos os ingredientes e corrigir o sal com o cominho a gosto.

Dicas: Fica divino sobre uma carne de churrasco acompanhada de arroz branco.

Substitui o molho a campanha com um toque de novidade no churrasco da sua casa.

Fica ótimo em torradas para tira gosto e uma cervejinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55958-molho-temperado-de-abacate.html>