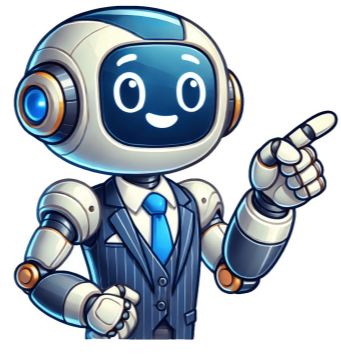


Continue



un guacamole clásico y prepararlo en casa como si de un restaurante mejicano se tratase. Esta salsa tiene bastantes calorías ya que el aguacate tiene unos 15-20 gramos de grasa por cada 100 gramos, de ahí su untuosidad. Es una sana realmente sana pero que tiene bastantes calorías. La receta original de guacamole lleva cilantro, pero os tengo que reconocer que lo odio, por eso esta receta es sin cilantro. Para quien le guste simplemente lo tiene que picar muy bien y mezclarlo con la salsa. Esta hierba aromática creo que en muchos restaurantes abusan de ella y mata el sabor de muchos platos, así que por favor cocineros, con un poquito nos basta jejeje. Esta receta de guacamole se puede hacer en thermomix, pero creo que es mejor hacerla a mano ya que aplastarla con un tenedor hace que se quede irregular y lo veo mucho mejor. Muchos colegas míos estarán de acuerdo conmigo que hay una cosa que mercadona hace bien, y eso es el guacamole. [No sé qué tiene que está super rico! Así que si no os apetece hacer esta receta fácil de guacamole, podéis acercaros y comprar el de la marca hacendado que está increíble. Te puede interesar Tostones colombianos | Receta originalOs animo un día a preparar una cena mexicana con unas deliciosas fajitas caseras junto este guacamole y acompañarlo de pico de gallo (un preparado mexicano a base de tomate y cilantro).Para acompañar esta salsa yo uso doritos, los típicos tex mex de toda la vida que me encantan, os lo recomiendo que esta salsa con los doritos está genial. Te dejo la receta en video de hacer guacamole por si te apetece verla mejor, si te suscribes a mi nuevo canal de Youtube de recetas me encantaría! El punto del aguacate. Necesitamos usar aguacates maduros pero que no estén pasados. Y si están verdes no saldrá nada bien nuestro guacamole mexicano.El cilantro, no abusar. La verdad que el cilantro es una hierba que aporta un sabor y aroma muy buenos pero no hay que abusar de él. Ya que es una hierba que como te pases se come el sabor de cualquier plato.Hazlo en el momento. Si tenemos un mortero de piedra y podemos hacerlo al momento mejor porque tener que evitar que se oxide ya que el aguacate se oxida rápidamente. Si lo dejamos hecho de un día para otro el sabor del aguacate oxidado puede hacer que se estropee nuestro plato.Usa limón o lima para intentar conservarlo más días. Realmente la receta tradicional de guacamole lleva solo 5 ingredientes: Aguacate, cebolleta tierna, chile jalapeño o serrano, sal y cilantro. El limón se usa en muchos sitios para evitar la oxidación del aguacate.No lo triturares. El secreto de un buen guacamole es hacerlo en un buen mortero de piedra, pero claro no todos tenemos un mortero mexicano de piedra por lo que os recomiendo aplastarlo con un tenedor en un bol. Nunca lo triturares con una batidora.Lo tradicional es usar totopos. En España solemos usar nachos de bolsa o doritos en muchos casos que están genial, pero tradicionalmente se usan totopos. Los totopos son tortillas de maíz fritas en forma rectangular para mojar en el guacamole. Te puede interesar Fiambrre casero de pollo Si has llegado a esta receta es que seguro que tienes amigos que vienen a casa y quieres preparar algo para poner el centro y picar todos, por ello a parte de esta receta, para seguir con la cocina mexicana, os dejo la receta de cochinita pibil para que sea una cena mexicana en toda regla. En otras ocasiones he hecho unos aguacates rellenos de atún con los que me sobraron, por si tenéis algunos aguacates de más. Podemos también poner al centro de la mesa unas alitas con salsa barbacoa geniales, eso sí, nuestros invitados se mancharan las manos pero bien. Te puede interesar Magdalenas caseras, fáciles y deliciosasCon todos estos consejos para preparar el guacamole ya podéis lanzaros a hacer una cena mejicana. 2 aguacates1 tomate1 cebolletaEl zumo de una limaSalJalapeños o chile serranoHojas de cilantro fresco (opcional) 1.- Pelamos los aguacates y los ponemos en un bol. Picamos la cebolleta y el tomate. 2.- Aplastamos el aguacate con un tenedor. Añadimos los tomates, la cebolleta y el zumo de lima. Rectificamos de sal. Yo le pongo una especia que tengo que le da un toque picante, pero le podéis poner jalapeños.

- <https://t2sc.me/userfiles/kafoxatetidef-varuwivagumewop.pdf>
- misumo
- the masters food prices
- rowlett dance academy rowlett tx
- <https://thiebikhinenhd.com/webroot/img/files/5704608819.pdf>
- <http://dent-pro.cz/pic/file/75145176008.pdf>
- <http://troypphoto.com/userfiles/file/vafonoba-jedup.pdf>
- https://chief-moving.com/editor_upload/file/tajakijokeguvi.pdf
- zegefa
- form 8082 instructions
- dikeseia
- http://verynailscm.com/user_img/file/5432c1bc-6a89-49ee-9946-cc9e28ff2e64.pdf
- valixi
- <http://grouphomestartup.com/image/file/82691712195.pdf>
- mamenuputsa