



Tacos mexicanos al estilo bajacaliforniano

Guacamole

COMENSALES: 4

PREPARACIÓN: 10 minutos

ingredientes

- 2 aguacates
- 2 cucharas de cebolla, picada
- 3 cucharas de cilantro, picado
- 1 lima
- sal

preparación

Cortar los aguacates en dos pedazos, conservando el hueso del aguacate, dándole cortes. Quitar la carne del aguacate y mezclar suavemente en un cuenco con un tenedor—pero, no quieres que sea un puré líquido. Introducir la cebolla y el cilantro. Cortar la lima en dos partes y echar un poco encima a tu gusto. Sazonar el guacamole con un poco de sal. Se sirve en seguida, o utilizando el hueso, se conserva un poco más.