

5.- “Guacamole”

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/guacamole.html>

El “guacamole” és una salsa mexicana que té moltes variants, totes elles tenint com a ingredient bàsic l’alvocat. Aquí us presento una recepta molt senzilla que es pot preparar en 5 min. La salsa resultant té una consistència cremosa degut a que la preparem fent servir el braç elèctric.

Es pot servir per acompanyar tot tipus de carns a la planxa, les “carnitas”, la “barbacoa” etc. Queda molt bé amb l’arròs blanc i també combina força bé amb aperitius a base de blat de moro com les dippas o els doritos.

Ingredients

Un alvocat madur

L’octava part d’una ceba mitjana

Tres branquetes de coriandre fresc

Una cullerada sopera de suc de llimona

Un pessic de sal

una mica de bitxo (optatiu)

Elaboració

Posar al vas del braç elèctric tots els ingredients i triturar-ho fins formar una pasta fina. Ajustar el punt de sal. Si es vol fer picant es pot afegir una mica de pebre de caïena o de bitxo.

Encara que la llimona evita que l’alvocat s’oxidi ràpidament és millor consumir la salsa el més aviat possible després de preparar-la. Si l’heu de guardar una estona, la podeu cobrir amb un film de plàstic vigilant que entre la salsa i el film no hi quedi gens d’aire.