

# GUACAMOLE

# BRAUN

## Minipimer 9

### EL GUACAMOLE MÁS AUTÉNTICO

RACIONES: 2

TIEMPO PREPARACIÓN: 10'

- 2 AGUACATES
- 1/2 CEBOLLA
- 1 TOMATE
- 1 CHILE
- ZUMO DE MEDIO LIMÓN O LIMA
- CILANTRO FRESCO
- SAL

#### PRIMER PASO

Retira la piel y el hueso de los aguacates, introduce la carne en el vaso medidor y bate con tu Minipimer 9.



#### SEGUNDO PASO

Pica el tomate, la media cebolla y el chile en la minipicadora de tu Minipimer 9.



#### TERCER PASO

Incorpora a la mezcla del aguacate, el tomate, la cebolla, el chile picado y un chorrito de limón.

Mezcla bien.



#### CUARTO PASO

Emplata en un bol y añade cilantro para decorar.

#### CONSEJO BRAUN

Para una mejor conservación, coloca el hueso del aguacate sobre el guacamole, tápalo con papel film y guárdalo en la nevera.

