

Como fazer Guacamole



Guacamole e Doritos!

Pode parecer simples fazer **Guacamole**, mas como já vi muito “restaurante mexicano” errar, acho legal compartilhar o modo como faço esse **petisco**. Uma ótima pedida para sextas-feiras, em que se pode chegar em casa depois de uma semana cheia e relaxar, acompanhado de uma cervejinha.

Se você não sabe, ficam aqui as minhas dicas sobre **Como fazer Guacamole**. Além do essencial, tem recomendações finais para você criar a sua receita do modo que mais gosta. Apenas que

este modo de preparo que recomendo é muito apreciado e pode fazer sucesso na sua casa também!

Ingredientes

- 1 abacate médio;
- 2 tomates médios;
- 1 limão;
- Molho de pimenta;
- Azeite extra virgem;
- Sal
- 2 pacotes médios de *Doritos*.

Modo de preparo



Corte o abacate ao meio e remova fora a semente. Mantenha-o na casca e com a faca faça cortes cruzadamente. Com uma colher, faça os cortes que formarão os cubinhos (pequeninhos, menos de meio cm cada).

Remova o miolo e as sementes do tomate. Corte o mesmo em cubinhos bem pequenos, como os do abacate. Coloque na mesma travessa que o abacate. Adicione sal, molho de pimenta e azeite. Um pouquinho por vez, misture com cuidado para o

abacate não se desmanchar, e vá provando, até que fique com picante e salgado conforme o seu gosto. Esprema o suco de um limão e acrescente. Misture. Se achar que é pouco, pode adicionar mais. Sirva acompanhado dos *Doritos* e mais molhos de pimenta, para quem gosta de fortes emoções!

Dicas:

- Uso Doritos por gostar, mas se preferir e encontrar com facilidade, pode servir com nachos;
- O abacate precisa estar maduro mas não muito, para não se desmanchar completamente;
- Eu não uso cebola, por achar o sabor dela forte demais em contraste com o sabor delicado e suave do abacate;
- Se tiver pimenta dedo de moça ou pimenta *jalapeño* e quiser adicionar, fica ótimo!

Origem: *típico da culinária do México, a Guacamole é servida com uma infinidade de pratos. Em alguns casos, recebe a adição de nada, sendo considerado um complemento para ser consumido com saladas. As receitas mais tradicionais levam alho e coentro.*