

Guacamole

Il guacamole e' una salsa cremosa a base di avocado originaria del Messico. Preparatela in pochi secondi e proponetela come spuntino o antipasto.



Tempo preparazione:
3 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

3 piccoli avocado maturi (tagliati a pezzetti)
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di coriandolo
4 cucchiaini di yogurt bianco
Il succo di un lime
½ peperoncino (facoltativo)
Sale e pepe

Istruzioni per la preparazione

Inserite la lama nel Tritatutto e versare tutti gli ingredienti nel recipiente.
Mettete il coperchio al recipiente e montate il corpo motore di Triblade.
Lavorate a velocita' standard o 4, a seconda del modello, per circa 20 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo. Se necessario, fermatevi, raccogliete gli eventuali residui sulle pareti e ricominciate. Rimuovete con cautela la lama e



servite accompagnando con dei nacho.

Togliete la base in gomma dal recipiente del Tritatutto e utilizzatela come coperchio per riporre il tutto. Va consumata entro 24 ore.