

# CÓMO HACER GUACAMOLE EN CASA

Sobre la receta que os voy a presentar podéis hacer todo tipo de cambios, **existen diferentes versiones** según la zona o incluso la familia a quien se pregunte. Además, si queréis podéis añadir algún ingrediente sobre esta receta base, como por ejemplo tomate.

## Ingredientes para 4 personas

- 3 aguacates maduros
- 1/2 chile serrano o en su defecto, 1/2 pimiento verde
- 1 manojo de cilantro
- 1 cebolleta
- zumo de lima
  
- **Opcionalmente**, 1 chile jalapeño o una guindilla, 1 tomate, unas gotas de tabasco, 1 diente de ajo
- **Para servir**, unos totopos o triángulos de maíz



## Cómo hacer guacamole en casa

La **forma más tradicional** es usar un *molcajete* o mortero de piedra para triturar con él los distintos ingredientes y conseguir una pasta más o menos irregular. Como no todos tendréis este instrumento, podéis utilizar un mortero clásico y un tenedor para hacerlo en casa.

Otra posibilidad es utilizar una batidora de mano, pero en ese caso **la textura queda demasiado uniforme y cremosa**, siendo buena para rellenos o para untar, pero menos agradable para comer utilizando los triángulos de maíz, llamados *totopos*.

Comenzamos picando muy finitos la cebolleta y el pimiento verde, así como el manojo de cilantro. Después, sacamos la carne del aguacate la cortamos en láminas o cuadrados, y la vamos **mezclando con el resto de los ingredientes** con ayuda del mortero. Añadimos un chorreón de zumo de lima sobre la mezcla mientras lo trabajamos.

Probamos y rectificamos de sal y si queremos, añadimos los **ingredientes opcionales** tales como el tomate o la guindilla, mezclándolos en ese caso con la pasta de guacamole ya terminado con movimientos envolventes con un tenedor, para **no variar la textura irregular** de nuestra salsa.

Tiempo de elaboración | 20 minutos

Dificultad | Fácil

## Degustación

Servimos nuestro **guacamole hecho en casa** con unos *totopos* o triángulos de maíz, también llamados nachos que usaremos como cucharas y comer directamente del bol donde presentemos nuestra salsa. Si no lo vamos a servir inmediatamente, conviene tapar el guacamole con film de cocina que haga contacto para **evitar que se oxide**.