



Guacamole refrescante

www.receitasdafia.com/receitas/guacamole-refrescante-1

Experimente essa deliciosa receita de guacamole fácil, pronta em apenas 20 minutos!

Guacamole refrescante

 20 min

 4 porções

Ingredientes

- 4 abacates maduros
- 1 tomate maduro
- Suco de 1 limão
- Coentro picado a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Comece cortando os abacates maduros ao meio, no sentido do comprimento, remova o caroço e retire a casca.
2. Em seguida, corte-os em cubos.
3. Coloque em uma tigela e regue com o suco de limão.
4. Com a ajuda de um garfo, amasse o abacate até formar um purê.
5. Corte o tomate em cubos pequenos e adicione ao purê.
6. Adicione também o coentro picado e tempere com azeite, sal e pimenta-do-reino.
7. Misture todos os ingredientes até obter uma consistência homogênea e saborosa.
8. Pronto! Agora é só servir e aproveitar seu guacamole refrescante.

www.receitasdafia.com