

Chef Pepín



## Recetas del Chef Pepín

### **APERITIVO:**

### **GUACAMOLE MEXICANO CLASICO**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Aguacate bien maduro, partido al medio, sin carozo y pelado
- 1 Cucharada de cebolla picada
- 1 Cucharadita de jalapeño picado fino
- 1/4 Cucharadita de sal

#### *INGREDIENTES OPCIONALES:*

- 1 Cucharada de cilantro picado y 1 cucharada de jugo de lima
- 1 Tomate perita, sin semillas y picado
- 1/2 Cucharadita de ajo picado o 2 cucharaditas de ajo asado picado
- Salsa de chile picante (roja o verde) a gusto

#### *PREPARACION:*

En un recipiente pequeño, aplasta el aguacate con un tenedor (u otro utensilio que sirva para hacer puré) hasta lograr una mezcla ligeramente grumosa. Agrega la cebolla, el jalapeño y la sal, y mézclalos. Si deseas, agrega y mezcla los ingredientes opcionales.