

GUACAMOLE COM TOMATE



INGREDIENTES

- 3 ABACATES MADUROS
- 3 TOMATES MADUROS
- 6 DENTES DE ALHOS SECOS
- 12 COLHERES DE SOPA DE SUMO LIMÃO
- PIMENTA MOÍDA NA HORA Q.B.
- 1 MALAGUETA
- SAL A GOSTO
- COENTROS PICADOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Abrir o abacate ao meio retirar o caroço e casca repetir para os restantes. Reservar.

2. Ao tomate retirar pele e sementes. Descascar alhos secos. Reservar.

3. Colocar tomate, alhos e malagueta com lâmina picadora, vel 11 a 20 seg. Verificar se precisa mais tempo.

4. Adicionar abacate, sal, sumo limão, pimenta vel 7 a 40 seg. Verificar a sua consistência...

5. Retirar para uma taça e adicionar os coentros picados envolver bem e verificar temperos...

6. Servir com chips de milho...
