

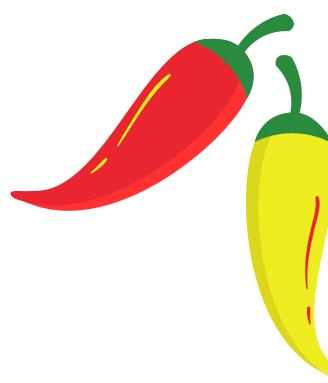
# presentación

## Recetas de Rosemberg

### Guacamole



Sabores increíbles te esperan en Rosemberg.com Recetas



Una joya de la cocina mexicana, el guacamole es un acompañamiento versátil y sabroso. Ideal para combinar con nachos, tacos, burritos o incluso tostadas, también funciona como salsa para chips y complemento de carnes asadas.

Fresco y nutritivo, es perfecto para días calurosos, fiestas temáticas o reuniones relajadas. Ya sea como entrante, guarnición o snack saludable, ¡el guacamole siempre es una opción irresistible!



# Método de preparación

1. CORTAR LOS AGUACATES POR LA MITAD, QUITARLES EL HUESO Y QUITARLES LA PULPA CON UNA CUCHARA. COLOCAR EN UN BOL.
2. TRITURE EL AGUACATE CON UN TENEDOR, DEJANDO ALGUNOS TROZOS PARA DARLE TEXTURA.
3. AGREGA EL TOMATE, LA CEBOLLA, EL AJO (SI LO USAS), EL CILANTRO Y EL CHILE JALAPEÑO (SI TE GUSTA PICANTE).
4. ROCÍE CON JUGO DE LIMÓN Y SAZONE CON SAL Y PIMIENTA AL GUSTO.
5. MEZCLE BIEN Y AJUSTE LA SAZÓN SEGÚN SEA NECESARIO.



# Guacamole

## Ingredientes

- 2 AGUACATES MADUROS
- 1 CEBOLLA MORADA CORTADA EN CUBITOS
- 2 TOMATES MADUROS Y FIRMES, SIN SEMILLAS Y CORTADOS EN CUBOS PEQUEÑOS
- 1/3 MANOJO DE CILANTRO CORTADO EN CUBOS
- 1 JALAPEÑO O CHILE JALAPEÑO, CORTADO EN CUBOS PEQUEÑOS
- JUGO DE 2 LIMONES
- SAL AL GUSTO
- NACHOS AL GUSTO

## Guarniciones



GUACAMOLE CON NACHOS



GUACAMOLE CON TOSTADAS