



GUACAMOLE DE PITAHAYA ET JALAPEÑO

PERSONNES : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MIN

TEMPS DE CUISSON : 0MIN

INGREDIENTS

- 1 pitahaya (fruit du dragon jaune)
- 2 avocats bien mûrs
- 1 piment jalapeño frais
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 pincée de sel

INSTRUCTIONS

- 1.Épluche la pitahaya et découpe-la en petits dés.
- 2.Écrase les avocats avec le jus de citron vert et le sel.
- 3.Ajoute la pitahaya et le jalapeño émincé.
- 4.Mélange doucement et sers frais avec des tortilla chips.

NOTES

Un guacamole fruité et piquant, idéal en apéro ou pour accompagner des tacos.