Guacamole fácil

Ingredients

4 avocados maduros

1 tomate maduro

Suco de 1 limão

Coentro picado a gosto

2 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Você pode substituir o avocado por abacate - nesse caso use apenas 2 unidades, pois o abacate, geralmente, é bem maior que o avocado;

Corte os avocados ao meio, no sentido do comprimento, descartando os caroço e as cascas. Pique as polpas em cubinhos;

Coloque os avocados cortados em uma tigela, regue-os com o suco do limão. Com um garfo, amasse todos os cubinhos até formar um purê - não precisa ficar bem lisinho. É interessante deixar alguns pedacinhos maiores para dar textura ao guacamole;

Higienize bem o tomate e corte-o ao meio. Descarte as sementes e pique o tomate em cubinhos pequenos. Junte os cubinhos ao purê de avocado;

Lave bem o coentro e pique-o fininho. Coloque o coentro juntamente com o purê de avocado e os cubinhos de tomate. Tempere com azeite, sal e pimenta-do-reino;

Com uma colher, misture todos os ingredientes até incorporar bem. Leve à geladeira por alguns minutos antes de servir;