

Guacamole

Ingredients:

Alvocat

Oli d'oliva

Tomàquet

Llimona

Ceba i all al gust

Pastanagues

Carbassó tendre

Bastonets de pa

Preparació:

Obrim l'alvocat per la meitat i amb l'ajuda d'una cullera en trèiem la polpa i la posem en un bol, amb una forquilla l'anirem aixafant perquè ens quedi una pasta fina (al gust), afegirem el tomàquet tallat a daus ben fins i la cebeta i l'all també tallats ben petits, ho amanirem amb l'oli d'oliva, un pessic de sal i un bon raig de suc de llimona.

Tallarem la pastanaga i el carbassó a bastonets.

Posarem el bol del guacamole acompanyat amb els bastonets de pastanaga, carbassó i pa.

