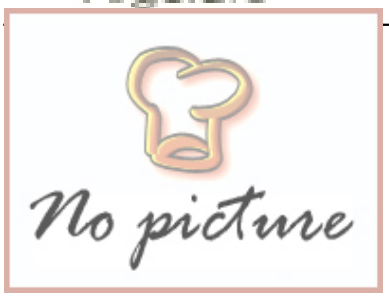
# Salsa Guacamole

**Autore:** Olimpia




Salsa straordinaria

## Ingredienti

- 1 avocado maturo
- 1 pomodoro (senza semi)
- 1 cipollotto
- olio
- peperoncino e 1 pizzico di sale
- 1 lime

## Preparazione

Sbucciare l'avocado,e schiacciarlo con una forchetta.Tagliare il pomodoro a cubetti piccoli e il cipollotto sottilmente e aggiungrli all'avocado.Condire con il peperoncino l'olio e il

succo di lime.

## Note

Ottima salsa per  un aperitivo con chips di mais, con carne alla griglia oppure con pollo fritto.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tempo di preparazione** | 5 min | **Difficoltà** | Molto Facile |
| **Porzioni** | 4 porzioni | **Spesa** | |
| **Nazione/Regione** | Mexico | **Costo per porzione** | |
| **Vegetariana** | No | **Senza lattosio** | No |
| **Dietetica** | No | **Senza glutine** | No |
| **Calorie** | | **Kilojoules** | |
| **Grassi** | | **Unità di pane** | |
| **Proteine** | | **Carboidrati** | |