



INGREDIENTES:

- 5 ramitas de cilantro fresco
- 100 gramos de cebolletas ya limpias
- (1 o 2 manojos) (si no tenemos, cebolletas poner cebolla blanca)
- 1 chile fresco o un chorrillo pequeño de tabasco
- 1 diente de ajo
- 1 tomate a cuartos

- 3 o 4 aguacates semi maduros (unos 400 gramos ya limpios, sólo la pulpa)
- Un buen chorro de zumo de lima (si no tenemos poner limón)
- 1 cucharadita pequeña de sal



ELABORACIÓN:

1. Poner solo las hojas de cilantro en el vaso bien seco, y **programar 3 segundos a velocidad 7**.
2. Bajar los residuos de las paredes, con ayuda de la espátula, y echarle las cebolletas ya limpias y cortada a trozos (si es cebolla igualmente a trozos) continuar incorporando ahí el chile, o una puntita muy pequeña de guindilla fresca, el ajo limpio, y el tomate y **trocear 8 segundos a velocidad 5**
(si al termino queremos los trozos aún más pequeños, **trocear 2 segundos más**.
Sacar y reservar en un bol pequeño.

3. Sin lavar el vaso, echar en él, la pulpa de los aguacates, el zumo de lima o de limón, la sal (el tabasco, si no le hemos echado, chile o guindilla frescos) y **trocear 6 o 7 segundos a velocidad 4.**

4. A continuación, agregar la mezcla de las verduras reservadas, y **mezclar 5 segundos a velocidad 3.** Comprobar el punto de sal por si hubiese que rectificarlo, y verter en un cuenco y reservar en la nevera, para servir fresquito.

5. Acompañar de unos Nachos, están de sabor original, o sin sabor añadido, o con sabor, a mí me gustan más estos últimos.

6. Nota: Es más auténtico, y a mí me gusta más, la lima, que el limón, el chile o el tabasco, que la guindilla, el auténtico guacamole, no lleva tomate, pero le queda divino, y se pone mucho, y por supuesto mejor la cebolleta o sofritos, que la cebolla.

