

• GUACAMOLE CON HILOS DE CHILI

INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 2 unidades de aguacates maduros
- 1 unidad de tomate cherry
- 1 unidad de cebolla tierna mediana
- 10 gr de cilantro
- Unas gotas de zumo de limón
- 5 gr de sal y pimienta negra
- 1 sobre de **Hilos de Chili Ingredíssimo**



ELABORACIÓN

- Cortar el aguacate por la mitad, extraer el hueso, cortar por la mitad de nuevo, pelar y cortarlo a dados.
- Añadir el zumo de limón inmediatamente para que no se oxide.
- Pelar la cebolla y cortar a juliana.
- Cortar el tomate cherry a rodajas.
- Emplatar poniendo tres filas de aguacate, la cebolla y las rodajas de tomate.
- Aderezar con pimienta, sal y aceite de oliva.
- Terminar con los **hilos de chili** encima.

