**Guacamole mexicano**

**Ingredientes para Guacamole mexicano**

* 6 aguacates medianos o 4 grandes maduros (aconsejo los medianos por su sabor)
* 100 g. de tomate (2 tomates pequeños)
* 100 g. de cebolla (1 cebolla mediana aproximadamente)
* 1 lima entera
* 1 cucharada de hojas de cilantro fresco (sin tallo)
* Sal (al gusto de casa)
* Para acompañar: Totopos o triángulos de maíz (nachos o frituritas)
* Opcional (si te gusta el picante, es fundamental): 1 chile serrano (si no lo encuentras puedes utilizar jalapeños en conserva, guindilla o cayena)

**Cómo preparar guacamole de forma fácil y muy rápida**

¿Os apetece viajar a México? Podéis hacerlo con el paladar con esta deliciosa receta de **guacamole mexicano**.

Este clásico de México podríamos decir que le gusta a todo el mundo, desde el vegetariano más radical al más apasionado de la barbacoas.

Una [**receta vegetariana**](https://www.recetasderechupete.com/todas/ensaladas-verduras/) de la que no existe una receta única, algo similar a lo que pasa con el **[Hummus o crema de garbanzos](https://www.recetasderechupete.com/receta-de-humus-y-tahini-pure-de-garbanzos/3864/)**.

Yo le pregunté a mis primos mexicanos en Ourense cómo lo preparan ellos y Bruno me pasó la receta que más éxito tiene en su cafetería Bekas.

Algunos amigos me han comentado que les encanta el que compran en tal o cual supermercado, pero siempre les digo lo mismo: “*no habéis probado guacamole casero*“. Una vez que das el paso de hacerlo en casa, ya no lo cambias. Espero que os guste la que hacemos en casa aunque lleve tomate, es ligera, refrescante y de textura untuosa, de gran calidad.

Hay muchos tipos de**guacamole**, en México cada uno tiene su propia receta que varía según la región a la que uno pertenece. La mayoría con un toque picante que para un español es un poco difícil de asimilar, aunque en casa nos gusta con bien de picante.

Todo el mundo coincide en los ingredientes básicos a emplear: **tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, limón y aguacate**, la verdad es que cuando un plato es sencillo y lleva cuatro cosas no hace falta añadirle más y más ingredientes, porque pierde su verdadero sabor.

En México podemos encontrar dos clases de guacamole, si el aguacate está completamente molido se llama *aguamole* y suele servirse en taquerías populares o puestos ambulantes de comida.

La versión con trocitos de aguacate que se suele preparar en casa es el guacamole propiamente dicho. Esta deliciosa salsa se prepara en un plis-plas y es muy sencilla, fantástica como aperitivo.

Espero que os pongáis manos al aguacate y lo preparéis en casa, es un plato que triunfa entre los amigos cuando vienen a ver un partido.

**Preparación del guacamole mexicano**

1. Pelamos la cebolla y lavamos el tomate. Los picamos muy finos, lo más posible, que se vean pero que se note lo justo.
2. Elegimos unos aguacates maduros que no estén demasiados duros para aplastarlos, además el sabor del aguacate maduro es mucho mejor.
3. Debe estar maduro pero no blando, la piel debe estar firme y al apretar con el dedo se hundirá ligeramente.
4. Si los habéis comprado muy verdes, los podéis envolver en papel de periódico y dejarlos en un bol a temperatura ambiente para que maduren. Nunca en la nevera.
5. Cortamos los aguacates por la mitad hasta el hueso y giramos cada parte separando las dos mitades.
6. Nos ayudamos de una cuchara de plástico para vaciar las dos partes y dejamos el hueso en la misma fuente donde vamos a poner el aguacate.