

Guacamole

Składniki :

AWOKADO	1 KG	OLIWA Z OLIWEK
SOK Z JEDNEJ CYTRYNY		SÓL
POMIDOR W ĆWIARTKI	300 G	PIEPRZ

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Awokado Sok z cytryny Oliwa z oliwek Sól Pieprz	1 kg 1 – – –	Włożyć do pojemnika froide	–	Praca pulsacyjna 1500 obr./min	4 ruchów impulsowych	Otwarty	
2				–	1000 obr./min	20 s		
3	Pomidory w kostkę		Dodać	–	-300 obr./min R-Mix	30 s		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Przygotowane guacamole należy zabezpieczyć folią, aby nie ściemniało w kontakcie z powietrzem.
Dla zaostrenia smaku można dodać tabasco.