

Гуакамоле

Ингредиенты:

Авокадо	1 кг	Оливковое масло
Сок	1 лимона	Соль
Помидоры, нарезанные на 4 части	300 г	Перец

								
	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Авокадо	1 кг	Поместить в охлаждённую чашу	–	Пульс 1500 об/мин	Кнопка «Пульс» 4 раза	Открытое	
	Лимонный сок	1						
	Оливковое масло	–						
	Соль	–						
	Перец	–						
2				–	1000 об/мин	20 сек		
3	Помидоры, нарезанные кубиками		Добавить	–	-300 об/мин R-Mix	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Нужно обернуть гуакамоле плёнкой, чтобы предотвратить окисление.
Добавить соус Табаско, если вы хотите, чтобы гуакамоле было более острое.