



The world's finest.



### **GUACAMOLE PICADO**

- 1 taza de jitomates cortados en cubitos
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 cucharada de chile serrano o jalapeño finamente picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 aguacates mexicanos maduros, deshuesados y cortados en cubitos.

En un recipiente grande, combinar los jitomates, la cebolla, el cilantro, los chiles, el aceite de oliva y el jugo de limón. Agregar el aguacate y combinar todo junto sin machacar los ingredientes. Sazonar con sal al gusto. Servir con una cuchara a un platón y cubrir firmemente con plástico adherente. Refrigerar aproximadamente por 1 hora a que se mezclen los sabores. Servir con botana o verduras, al gusto.

RINDE aproximadamente 3 tazas

Para buscar más recetas e información, visitar [www.avocadofiesta.com](http://www.avocadofiesta.com)