



The world's finest.



¡Déle un giro o dos a su guacamole con chile ahumado o con fruta tropical!

GUACAMOLE TRADICIONAL

Adaptado del Chef Julian Medina, Toloache, Ciudad de Nueva York

- 1/2 cebolla española, en cuadrillos
- 1 chile jalapeño picado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad, deshuesados y cortados en cuadrillos
- 1 jitomate, cortado en cuadrillos
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Sal al gusto

En un tazón, marinar por 3 minutos la cebolla en cuadrillos, el chile jalapeño, el jugo de limón y una pizca de sal. Agregar el aguacate, el jitomate y el cilantro. Machacar todos los ingredientes y probar el sazón. Servir con tortillas calientes o totopos.

RINDE 4 porciones

GUACAMOLE ROJO

Adaptado del Chef Julian Medina, Toloache, Ciudad de Nueva York

- 2 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad, deshuesados, pelados y cortados en cuadrillos
- 1/2 cebolla morada, cortada en cuadrillos

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com



The world's finest.

- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharada de puré de chipotle adobado
- 2 cucharadas de queso fresco, añejo o cotija, desmoronado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal al gusto

En un tazón marinar por 15 minutos la cebolla en cuadritos, el puré de chipotle, el jugo de limón y una pizca de sal. Añadir los aguacates y el cilantro. Machacar todos los ingredientes juntos y revisar el sazón. Espolvorear encima el queso fresco y servir con tortillas calientes o totopos.

RINDE 4 porciones

GUACAMOLE CON GRANADA

Adaptado del Chef Julian Medina, Toloache, Ciudad de Nueva York

- 2 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad, deshuesados, pelados y cortados en cuadritos
- 1/2 cebolla dulce, cortada en cuadritos (tipo Vidalia o chipolini)
- 3 cucharadas de semillas de granada
- 2 cucharadas de mango en cuadritos
- 2 cucharadas de manzana en cuadritos
- 1 cucharadita de chile habanero picado
- Sal al gusto

Combinar todos los ingredientes en un tazón. Machacar y revisar el sazón. Servir con tortillas de maíz calientes o totopos.

RINDE 4 porciones

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com