

# Guacamole

## Ingredienti

90 g di cipolle, tagliate a metà  
1 peperoncino fresco a piacere oppure qualche goccia di tabasco alla fine  
20 g di succo di lime  
½ - 1 cucchiaino di sale, extra a piacere  
10 g di olio d'oliva  
2 - 3 rametti di coriandolo fresco, solo foglie  
200 g di pomodori, tagliati in quarti  
500 g di avocado (3-4 avocado), maturo, tagliato a pezzi  
pepe nero macinato, regolare a piacere

## Preparazione

Mettere le cipolle, il peperoncino, il succo di lime, il sale, l'olio d'oliva e il coriandolo in una ciotola e tritare 5 sec/velocità 5.

Aggiungere i pomodori e tritare 3 sec/velocità 5.

Aggiungere l'avocado e mescolare 5-10 sec/velocità/antiorario 5.

Regolare il condimento a piacere.

Servire immediatamente o mettere in frigo fino al momento di servire.