

# GUACAMOLE



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 1 tazza

- 2 avocado maturi - 1 cipolla piccola (o cipollotto) - Tabasco® - Sale e pepe - 1 cucchiaino di panna densa - Succo di 1 lime - Olio di oliva - \* ou oignon nouveau

---

1. Tagliare la cipolla in 4 e metterla nella mini bacinella. Dare tre impulsi.
2. Avviare l'apparecchio. Aggiungere gli avocado sbucciati e tagliati a pezzi grossi dall'apertura del coperchio, il succo del lime, la panna, qualche goccia di Tabasco® e un filo di olio di oliva.
3. Frullare per circa 1 minuto fino a che non si ottiene una crema omogenea. Aggiungere sale e pepe a piacimento.

**Consigli del cuoco :**

per finire potete aggiungere cubetti di pomodoro.

Mini Plus ■  
Compact 3200 XL ■  
CS 4200 XL ■  
CS 5200 XL ■  
5200 XL Premium ■

