

GUCAMOLE CON ESCAMAS DE SAL MARINA CON CARBÓN VEGETAL

BRAS
DEL
PORT
DESDE 1900

Recetas



Entrante



4 personas



10 minutos



Dificultad baja

ELABORACIÓN

1. Cortamos los aguacates por la mitad y quitamos los huesos. Retiramos la pulpa del aguacate con la ayuda de una cuchara y la machacamos con un tenedor y añadimos un chorrito de limón para que no se oxide.
2. Pelamos los tomates, retiramos las semillas y cortamos en daditos.
3. Picamos la cebolleta y el cilantro muy fino.
4. Mezclamos todos los ingredientes junto con unas gotas de tabasco, un poco de aceite, y sal marina Bras del Port Eco.
5. Para presentar el guacamole lo ponemos en un cuenco y decoramos por encima con los brotes y las Escamas de Sal Marina con Carbón Vegetal Bras del Port.
6. Acompañamos con nachos o palitos salados.

Ingredientes (4 personas):

- 2 aguacates maduros
- 1 cebolleta
- 1 tomate
- Unas gotas de tabasco
- Aceite de oliva virgen extra
- Cilantro
- 1/2 limón
- Brotes de cebolleta para decorar
- Sal marina fina Bras del Port Eco
- Escamas de Sal Marina al Vino con Carbón Vegetal Bras del Port