



GUACAMOLE TRADITIONNEL



TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

PORTIONS : 8 personnes

Que la fête commence avec ce guacamole traditionnel regorgeant de légumes, idéal pour tremper des Nachips™ !



5 sachets de 40 g de Nachips Old El Paso™



2 tomates épépinées et coupées en dés



1 piment vert finement émincé



1 oignon finement émincé



1 gousse d'ail finement émincée



2 c. à soupe de coriandre ciselée



3 c. à soupe de jus de citron vert frais



¼ c. à café de sel



4 avocats mûrs, pelés et réduits en purée

1 PRÉPAREZ ET MÉLANGEZ LES INGRÉDIENTS

Préparez tous les ingrédients et mélangez-les dans un bol en verre ou en plastique, à l'exception des Nachips™.

2 COUVREZ ET METTEZ AU FRAIS

Couvrez bien la surface avec un film adhésif et mettez au frais pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se mélanger.

3 SERVEZ

Sortez le guacamole du réfrigérateur, transvasez-le dans un bol pour servir et servez avec les Nachips™.

CONSEILS

Pour conserver le guacamole, versez-le dans un récipient à couvercle en verre ou en plastique, recouvrez-le de film adhésif et appuyez sur le guacamole, puis fermez avec le couvercle. Conservez au réfrigérateur et consommez dans les 2 à 3 jours.

Il est possible que la surface brunisse légèrement, mais cela n'affectera pas la saveur. Il suffit de bien remuer le guacamole avant de servir.

Pour obtenir un goût plus épicé, utilisez 2 petits piments rouges au lieu du piment vert. Si vous préférez un guacamole doux, ne mettez pas du tout de piment.