

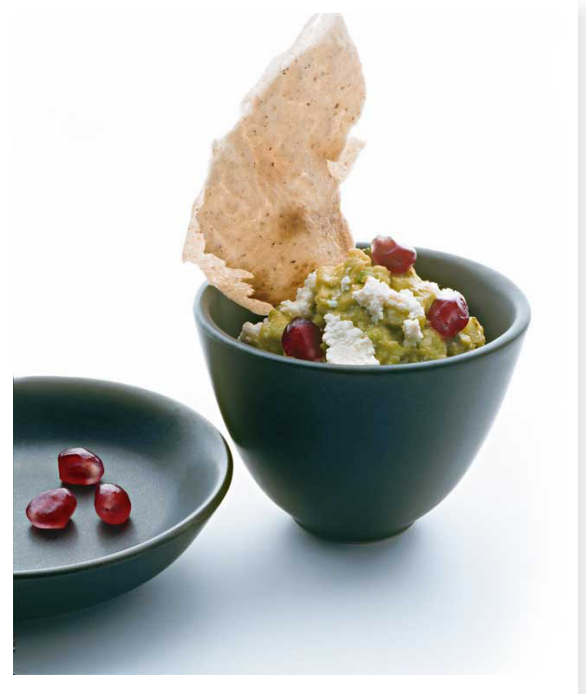
Guacamole nacionalista con requesón y granada

“Para producir los colores de la bandera, y degustar el sabor de la esperanza, nada mejor que empezar una buena comida con un espectacular guacamole. El secreto es desflemar la cebolla en el limón. La historia comienza, sonría cuando prepare esta receta.”

 Rendimiento: 2 porciones

 Ingredientes:

60 g cebolla blanca picada
160 ml jugo de limón
280 g pulpa de aguacate
40 g cilantro picado
30 g chiles serranos despepitados y picados, o al gusto
10 g granos de granada roja
20 g requesón
Tortillas de maíz fritas cortadas en triángulos, para acompañar
Pan árabe dorado cortado en triángulos, para acompañar
Trozos de tlayudas, para acompañar
Sal y pimienta, al gusto



 Procedimiento:

Desfleme la cebolla en el jugo de limón durante media hora. Escurra y reserve. Machaque cuidadosamente el aguacate en un tazón o molcajete; incorpore el cilantro, la cebolla desflemada y el chile serrano. Sazone con sal y pimienta. Ofrezca el guacamole en un plato vistoso, decorado con la granada roja y el requesón, así como los totopos de maíz, pan árabe y tlayudas.