

- Fíjate en las partes de esta receta y ordena los pasos que explican cómo elaborarla:



GUACAMOLE

- **Ingredientes**

- 1 aguacate grande maduro
- sal y pimienta
- un tomate cortado en daditos
- 1/4 de cebolla picada
- una cucharada de aceite de oliva
- 1/2 limón

- **Número de personas:** 4

- **Tiempo de preparación:** 10 minutos

- **Nivel de dificultad:** Fácil

- Primero, corta el aguacate por la mitad y quítale el hueso.
- En un cuenco, aplasta la pulpa del aguacate con un tenedor y añade un poco de sal y pimienta.
- Con una cuchara, quita la pulpa del aguacate.
- Finalmente, mézclalo un rato en la nevera. Sírvelo frío y acompáñalo con nachos.
- Pruébalo y, si quieres, añade más sal o pimienta.
- Corta el tomate a dados y pica la cebolla.
- Después, añade los trozos de tomate, la cebolla y el aceite al aguacate. Mézclalo bien.
- Ponle unas gotas de limón para darle sabor y para que conserve el color.

- ¿Piensas que se trata de una receta saludable? ¿Por qué?

.....

.....

.....

.....