Guacamole de granada



Ingredientes

Ajo:
Cilantro Picado: unas Ramitas
Aceite De Oliva: 50 Ml.
Ajo: 1 Diente
Aguacates: 3 Unidades
Chile de árbol: 1 Unidad
Granada: 1 Unidad
Tomates: 3 Unidades
Queso Fresco:
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Retiramos la pulpa de 3 aguacates, luego, colocamos en un bowl y trituramos con ayuda de un tenedor.
- Cortamos 3 tomates en trozos pequeños y agregamos al bowl.
- Limpiamos 1 *chile* de árbol retirando las venas y semillas
- Luego, fileteamos finamente y añadimos a la mezcla.
- Rebanamos 1 diente de *ajo* en láminas delgadas y reservamos.
- Añadimos 50 ml de aceite de oliva a la base de *aguacate*
- Salpimentamos y mezclamos con el *jugo* de 1 *limón*.
- Agregamos granada, unas ramitas de *cilantro* picado y *ajo*.
- Servimos decorando con un poco más de granada, queso fresco y una rama de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guacamole-de-granada