

Guacamole com pimenta dedo-de-moça

A guacamole original é feita com chilli, uma pimenta vermelha não tão fácil de encontrar no Brasil. Em função disso, faremos com pimenta dedo de moça. Além de fazer guacamole de um jeito simples, fácil e rápido, você vai aprender a conservar o abacate amassado ou a guacamole na geladeira sem escurecer. Dica simples e valiosa!

🕒 Preparação 20 minutos ⌚ Total 20 minutos 🍽️ 3 porções

Ingredientes

ou	ou
1 unidade pequena de abacate [370 g]	1 colher de chá de pimenta dedo-de-moça picadinha [2 g]
ou	ou
2 unidades médias de tomate italiano sem pele, cortado em cubos [200 g]	Suco de meio limão [33 g]
ou	ou
1 unidade pequena de cebola roxa cortada em cubinhos ou ralada [30 g]	1 colher de chá de Tabasco [5 g]
ou	
1/4 xícara de chá de coentro, folhas frescas e picadas [4 g]	

Método de preparo

1

Corte os tomates ao meio, no sentido do comprimento. Com uma facinha, retire miolo e sementes e descarte-os. Pique os tomates em cubinhos.

2

O abacate deve estar bem maduro. Para abri-lo facilmente, passe a faca, no sentido do comprimento, no meio dele até encontrar o caroço. Gire uma metade contra a outra e elas devem se soltar. Dê uma batidinha com a faca no caroço para soltá-lo. Com as mãos ou uma facinha, retire a casca do avocado (quando ele está bem maduro, a casca sai com a mão mesmo). Coloque o avocado em uma tigela, amasse com um garfo, jogue o suco de limão e deixe o caroço junto. Deixar o caroço no abacate amassado é o segredo para ele não escurecer, assim ele dura 24h na geladeira em perfeito estado.

3

Misture todos os ingredientes e tempere bem. Conserve o caroço inclusive enquanto estiver misturando e só retire-o da mistura quando for servir. Se quiser guardar a guacamole na geladeira por até um dia, deixe o caroço junto e ela não vai escurecer nem um pouquinho.

4

Tempere com sal e pimenta-do-reino moída