

# Guacamole con totopos

---

## Preparación

---

Para el guacamole: Picar la cebolla y el chile serrano en brunoise. Cortar finamente el cilantro (es importante no repasar el corte, para evitar su oxidación). Abrir el aguacate, retirar el hueso y la piel. En el molcajete colocar el aguacate y molcajetearlo ligeramente. Agregar la cebolla, el chile serrano, el cilantro, la sal y el zumo de lima. Continuar molcajeteando hasta obtener la textura deseada. Por último agregar el aceite de aguacate, para darle más untuosidad. Nota: Es muy importante no machacar de más, el guacamole debe tener tropezones medianos. Para los totopos: Cortar la tortilla de maíz en 4. Freír en abundante aceite a 180°C durante 2 a 3 minutos, o hasta conseguir el color deseado.

## Ingredientes

---

Para el guacamole:

1 aguacate en su punto de maduración

1/2 cebolla en brunoise

1 chile serrano en brunoise

10 gr de cilantro fresco picado fino

zumo de media lima

C/S sal fina

10 ml aceite de aguacate

Para los totopos:

4 tortillas de maíz

C/S de aceite de girasol para freír

## Utensilios

---

Cuchillo cebollero

Cazo

Mortero

Espumadera

## Instructor destacado

---



Adrián Rojas "Cachay"

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

 **SUPERMERCAD**