

Receta guacamole picante



Salsa Guacamol picante

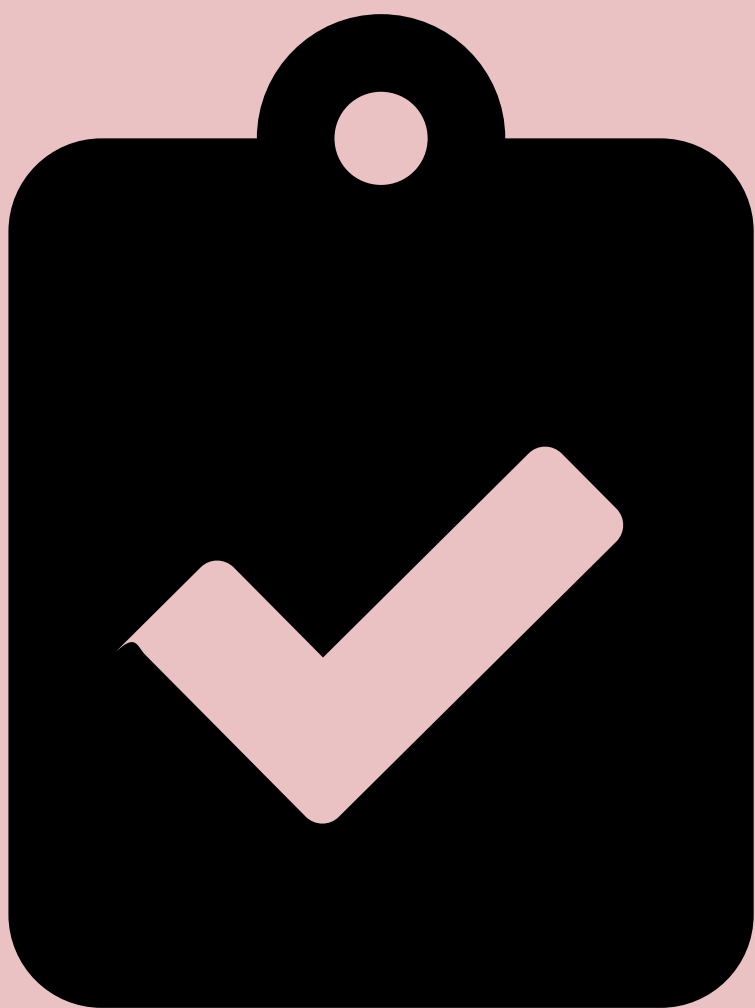
Soy partidario de probar alimentos diferentes, al menos una vez. A veces basta con un bocado para que me enamore. Otras veces, ese primer bocado será el único que me lleve a la boca.

Esto lo digo porque aquí en **España la receta de guacamole sin picante es la más común**. Cuando descubrí que había guacamol picante tuve que darle una oportunidad.

Esta receta de guacamole picante es una de las mejores que he encontrado, y sin duda mi favorita. Pruébalo en tu próxima barbacoa, o en casa con unos nacho o Doritos. Luego vuelve aquí y dime qué te parece.



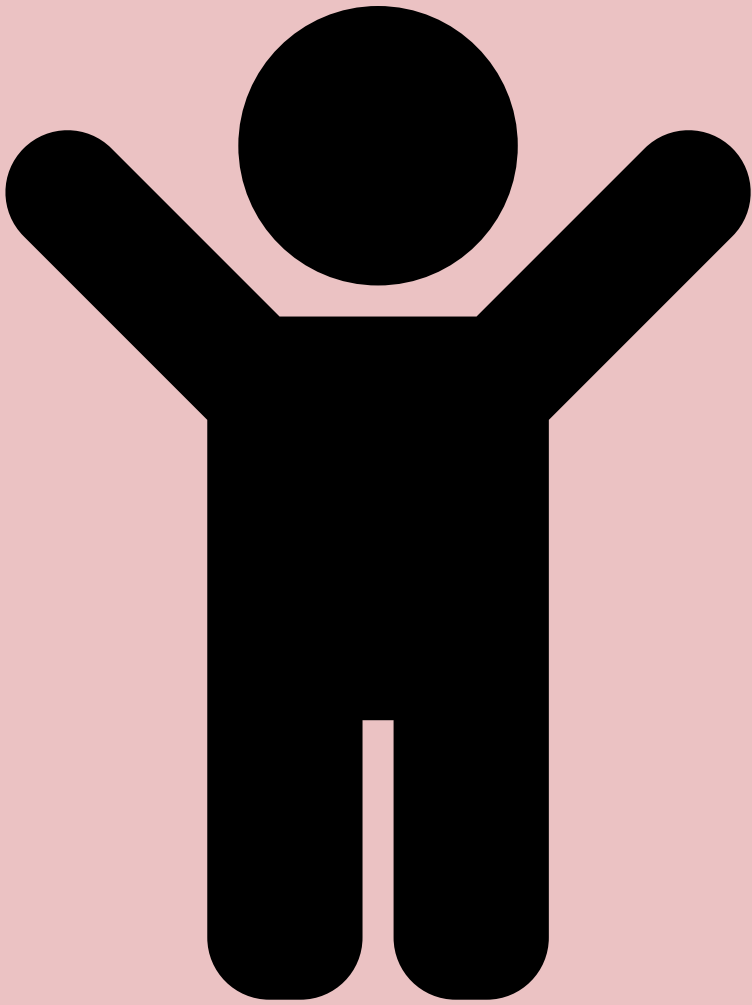
Sobre la receta



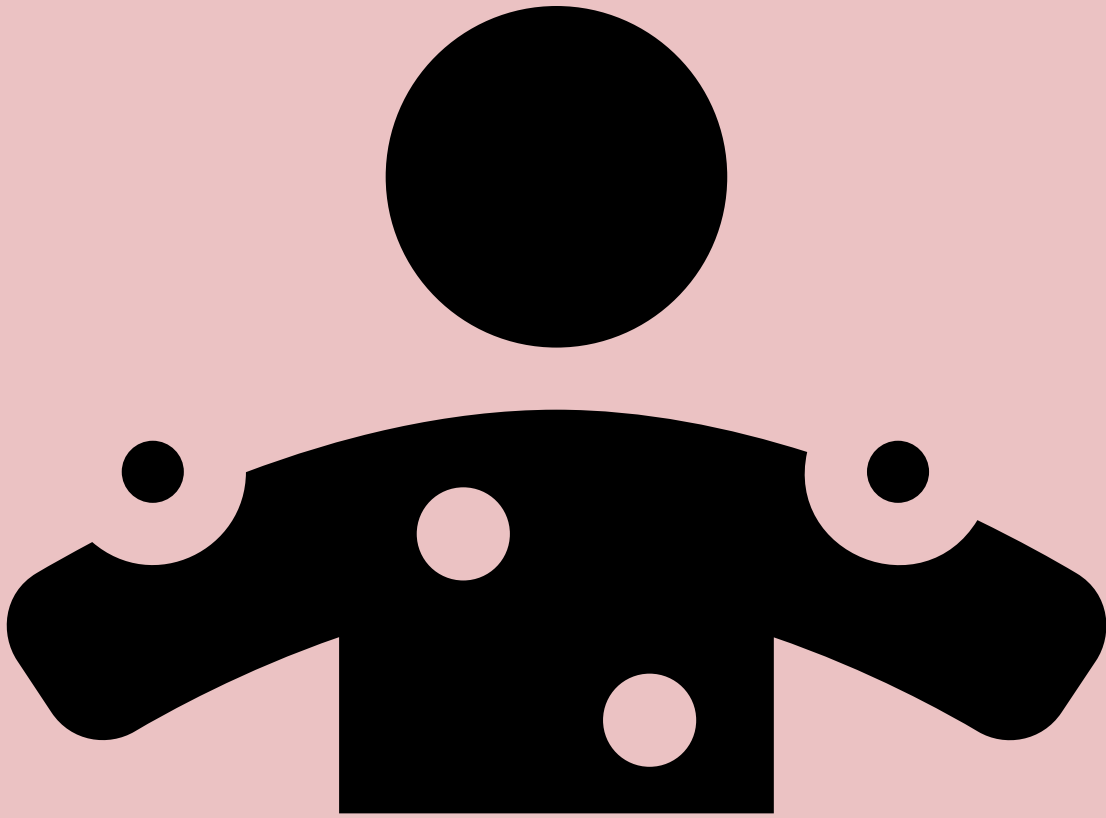
Preparación: 10 minutos



Tiempo total: 10 minutos



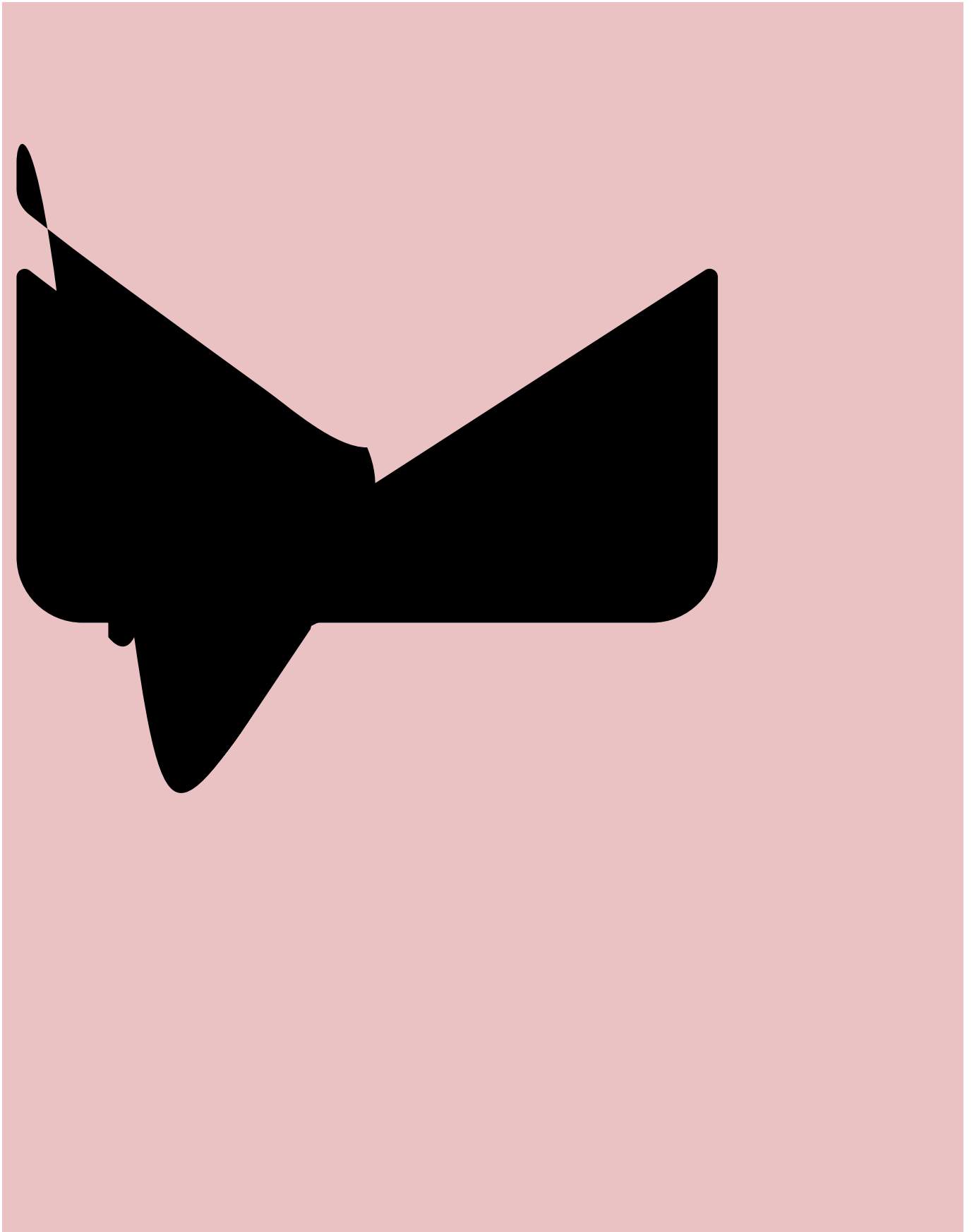
Comensales: Es un condimento, **ración de 6**



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- 400 g de chiles rojos de los dulces del super (quitar el tallo)
- 3 aguacates maduros, cortados por la mitad
- 2 limas, exprimidas
- 3/4 de cucharadita de sal kosher
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de [Sriracha](#) (usar menos o más al gusto)
- 1/2 taza de cebolla roja picada (aproximadamente 1 cebolla pequeña)
- 1 chile jalapeño, sin semillas y cortado en cubos (deje algunas semillas si quiere aumentar el picante)
- 2 tomates Roma, sin semillas y cortados en dados
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 diente de ajo picado

El paso a paso del guacamole picante

1. En un cuenco grande, **mezclar los aguacates con el zumo de lima.**
2. **Triturar los aguacates** con un tenedor o un pasapurés.
3. Añade la sal, el comino y la Sriracha y tritura.
4. Incorpore la cebolla, el jalapeño, los tomates, el cilantro y el ajo.
5. **Dejar reposar** a temperatura ambiente durante 1 hora y servir.

TRUCOS

Si no tienes Sriracha, puedes sustituirla por otra salsa picante o utilizar 1/4-1/2 cucharadita de pimienta de cayena.

Si te gusta bien de picante deja las pepitas del jalapeño.

¿Cómo hacer la receta de guacamole sin picante?

Es muy sencillo, si no te gusta el guacamole picante, simplemente omite el jalapeño y la Sriracha.

Una receta bien sencilla de hacer

No necesitas ningún equipo especial para hacer tu propio guacamole en casa. Sólo tienes que coger un bol grande y un tenedor o un pasapurés.

Añade la pulpa de 3 aguacates al bol, junto con el zumo de 2 limas. Tritura los aguacates con el tenedor o con el pasapurés. **A mí me gusta el guacamole con algunos trozos más grandes de aguacate**, pero puedes triturarlo completamente si quieres.

El tomate, la cebolla, el ajo, el jalapeño y el cilantro se añaden al puré de aguacate en un bol de cristal. Se añade la sal, el comino y la Sriracha. Incorporar la cebolla, el jalapeño, los tomates, el cilantro y el ajo.

Pruébalo y añade lo que creas que necesita: más zumo de lima, más sal, más salsa picante, etc. Y si eres una de esas personas que no soportan el cilantro: ¡no dudes en dejarlo fuera!

El mejor acompañamiento, el guacamole bien picante

Todo el mundo sabe que comer guacamole con Doritos o totopos es básicamente lo mejor. Un aperitivo al sol con una cervecita

con unos Nachos para dipear es la jugada clave.

Y, por supuesto, ¡no podemos olvidar los tacos! Me gusta preparar esta receta de guacamole picante cuando hago tacos de arrachera, pero está muy bien con tacos sencillos de carne picada (hechos con condimento casero para tacos, por supuesto).

Una vez que empieces a hacer tu propio guacamole, te puedo prometer que nunca más volverás a las tarrinas de guacamole preparado del Mercadona, ni a las del Carlos Ríos.

Si quieres comprar guacamole picante puedes hacerlo en Amazon

[Guacamole natural para mojar y untar - 220 gr.](#)

[☐Ver precio ☐](#)

Rebajas

[Old El Paso Sazonador para Guacamole, 20g](#)

[Ver precio](#)

[SABORMEX Dip Guacamole, Salsa Tipica Mexicana,...](#)

[Ver precio](#)

**¿Te gustan las recetas picante caseras?
Encuentra todo tipo de recetas**



Start search

x

Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

