



GASTRONOMIA VENEZUELANA



SALSA GUASACACA

Ingredienti :

1 avocado ben maturo, sbucciato e schiacciato con la forchetta
4 pomodori pierini maturi, sbucciati, privati dei semi e tritati
1 peperone rosso, privato dei semi e delle lamelle bianche e tritato
4 cucchiaini di olio
4 cucchiaini di aceto (facoltativo)
il sugo di ½ limone
½ cipolla tagliata a pezzettini piccoli
1 cucchiaino di coriandolo
sale q.b.

Preparazione :

Subito dopo aver sbucciato e schiacciato l' avocado con la forchetta, mescolarlo con il sugo di limone per evitare che annerisca.
Aggiungere poi tutti gli altri ingredienti e mescolare delicatamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una salsa omogenea.
Metterla subito in frigo e toglierla ½ ora prima di servirla.

Provarla con la carne grigliata e con la manioca bollita.

COLIDOLAT

vico San Luca 4/11 – 16124 Genova e-mail : colidolat@yahoo.it sito web : www.colidolat.org
C.F. 95093650109 – ISC.REG. ASS-GE-006-2010