

ANTIPASTI E SNACK

Guacamole premiato

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 avocado molto maturi di tipo Hass (più piccolo e più scuro del normale)
- 3 cipolle verdi
- 1-2 peperoncini rossi belli (per la decorazione)
- 1 peperoncino affumicato tipo "Chipotle"
- tequila 100% di agave
- 2 limoni
- 1-2 spicchi d'aglio
- semi interi di coriandolo
- semi interi di pepe nero
- semi interi di cumino.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questo piatto.



- 2 Importante: gli avocado devono essere veramente maturi, anche se con parti annerite da togliere. Secondo i gusti si possono utilizzare anche dei pomodori rossi.
I peperoncini rossi devono essere privati dei semi e di tutte le parti bianche.
La tequila deve essere quella vera di agave.

Tagliare gli avocado in due nel senso della lunghezza, poi utilizzare il coltello per togliere il nocciolo. Svuotare la polpa con un cucchiaio di metallo e metterla in un'insalatiera o un altro piatto che si possa coprire.

Bagnare il tutto con il succo della metà dei limoni per evitare che la polpa annerisca.



3 Lavare i peperoncini e le cipolle verdi. Tagliare i peperoni in lungo e svuotare dei semi e delle parti bianche. Tagliarli a strisce piccole piccole.

Tagliare le cipolle verdi, conservare solo il bianco e 5-6 centimetri di verde.

Tagliare il tutto a strisce ma tenere da parte la metà del verde che servirà dopo per la decorazione.



4 Mettere i semi di cumino in una padella senza grasso e farli tostare fino al fumo. Versare i semi in un mortaio con il pepe e il coriandolo e macinare il tutto finemente. Schiacciare

l'aglio e mescolare con le spezie, il peperoncino Chipotle o i peperoncini italiani e gli avocado.

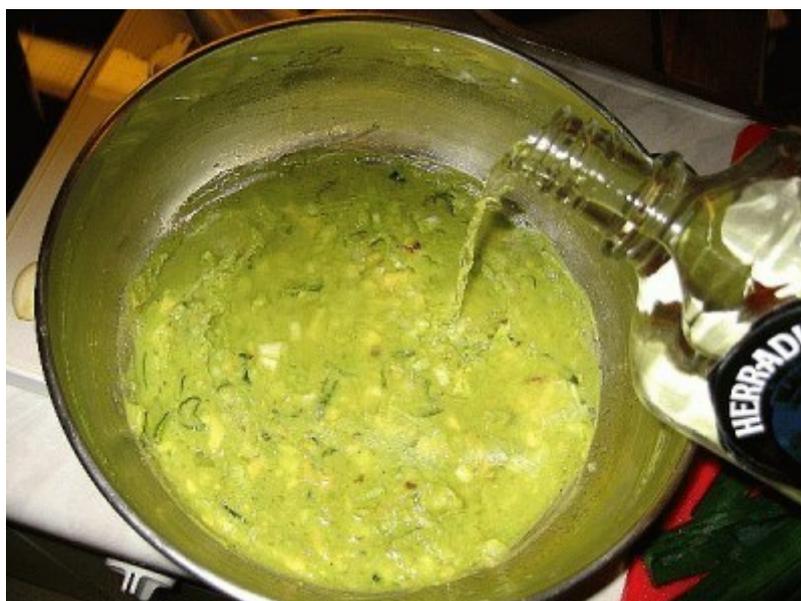
Pestare tutto rigorosamente a mano anche se rimane qualche pezzo un po' più grosso.



5 Una volta impastati gli avocado con le spezie, aggiungere le cipolle verdi.

Fare una superficie piana e liscia e non lasciare nessun guacamole sui lati, altrimenti diventerà nero.

Versarvi sopra 2-3 cucchiaini di tequila con il resto del succo di limone. Coprire bene in modo tale che non rimangano parti scoperte, all'aria si ossidano e cambiano colore velocemente diventando grigie.



- 6 Distribuirvi sopra il resto del verde delle cipolle tritato e il peperoncino rosso tagliato a strisce.



- 7 Coprire con un foglio d'alluminio ed il coperchio e lasciare almeno un'ora in frigorifero in modo che gli ingredienti si mescolino bene.
- Servire come antipasto con Chips di Tortillas di Mais, oppure carote o come salsa per un piatto messicano.
- Lo strato superiore di tequila e limone protegge il guacamole dall'ossidazione e si mescola naturalmente servendolo.