



SALSA DE AGUACATE Y MANGO

Ingredientes

- 1 aguacate grande
- 30 gr de cebolla
- Zumo de medio limón
- Sal y pimienta molida al gusto
- 150 gr de mango maduro
- Cilantro picado opcional.
- Nachos o tortillas de maíz para servir.

Preparación

1. Retirar la semilla y la piel del aguacate y chafar con un tenedor o un mortero hasta obtener una crema suave. Agregar el zumo de limón, así no se oxidará con tanta facilidad.
2. Pelar y trocear el mango en dados muy pequeños.
3. Picar la cebolla lo más pequeña posible.
4. Añadir la cebolla y el mango a la crema de aguacate y aderezar con sal, pimienta molida al gusto y un toque de cilantro picado.
5. Servir en un cuenco y acompañar con nachos o tortillas de maíz tostadas.

[HTTPS://WWW.BIOECOACTUAL.COM/](https://www.bioecoactual.com/)