



## GUACAMOLE DE MANGO

### Ingredientes

- 1 mango maduro
- 1 aguacate pequeño
- ¼ cebolla
- 1 tomate maduro
- 1 chorro zumo de limón
- cilantro fresco
- Pimienta negra
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra

### Preparación

1. Picar la cebolla en cuadraditos muy pequeños.
2. Pelar el tomate y cortar en cuadraditos pequeños. Quitarle las pepitas.
3. Pelar el aguacate y trocearlo sobre un plato. Añadirle un chorrito de zumo de limón y otro de aceite de oliva y machacarlo con un tenedor.
4. Pelar el mango y cortar en cuadraditos pequeños.
5. Juntar todo en un plato y aliñar con una pizca de sal, otra de pimienta, un chorrito de aceite y un poco de cilantro fresco picado. Tapar y reservar en la nevera.

**Nota:** se puede comer con las famosas tortitas de maíz o untada en pan o en un sándwich (le dará un toque muy especial).

**FUENTE:** [HTTPS://CONASI.EU/](https://conasi.eu/)

[WWW.VALLEYVEGA.ORG](http://WWW.VALLEYVEGA.ORG)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA