

Guacamole à la tequila



Ingrédients

La chair de 3 avocats

Le jus d'une lime

1 tomate épépinée, en dés

¼ de piment jalapeño, finement haché (facultatif)

1 shooteur (3 c. à soupe) de tequila (idéalement Mezcal)

Sel, poivre au goût

Feuilles de coriandre, pour garnir

4 portions

Préparation

1. Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, écraser la chair des avocats.
2. Ajouter tous les autres ingrédients de la recette et mélanger.
3. Servir avec des nachos, comme trempette ou comme tartinade. Et pourquoi pas accompagner ce délicieux guacamole d'un cocktail à base de tequila!