

INGREDIENTES

- ▷ 200 gramos de **aguacate ecológico**.
- ▷ 300 gramos de **calabacín ecológico pelado**.
- ▷ 60 gramos de **albahaca**.
- ▷ 2 cucharadas soperas de **frutos secos**: piñones, nueces, almendras...
- ▷ Zumo de medio **limón**.
- ▷ 2 cucharadas de **aceite de oliva virgen extra ecológico**.
- ▷ 1 cucharada de **café de vinagre de umeboshi**, y sino sal (sin antiapelmazantes) o agua de mar siempre con medida.
- ▷ ¼ de **ajo**.

ELABORACIÓN

- ▶ Para la elaboración del guacamole es importante el punto del aguacate. Necesitamos usar aguacates maduros pero que no estén pasados.
- ▶ Cogeremos los aguacates, los abrimos por la mitad y les sacamos la pulpa, haciendo cuadraditos en ella y ayudándonos de una cuchara. Volcamos los trocitos del aguacate en un bol y reservamos.
- ▶ A continuación pelaremos el calabacín, lo cortaremos en dados pequeños.
- ▶ Echaremos en el vaso de la batidora el calabacín y añadimos el aguacate, el zumo de limón, el aceite, el vinagre de umeboshi y batimos a velocidad media. Una vez esté ligado todo, con un aspecto homogéneo, le echaremos un buen puñado de albahaca, y los frutos secos elegidos.
- ▶ Volvemos a batir hasta que quede toda la mezcla con textura suave granulada
- ▶ Probamos el pesto por si fuera necesario añadir un poco más de albahaca y en su caso un poco de pimienta.

NOTAS.

Ya tenemos la salsa lista para consumir de acompañamiento de pasta, ensaladas, verduras, patatas, cereales, etc.

Que aproveche! On egin!

