



## Recette de guacamole nicaraguayen

### Ingrédients :



2 avocats

aguacate



2 œufs durs

huevo



Un demi oignon ou un petit oignon

cebolla



2 cuillères à café de jus de citron

limon



Une pincée de sel

sal



- Faire bouillir plus de 7 min les œufs pour avoir des œufs durs.
- Pendant ce temps, coupez les avocats en petits dés. S'il est très mur, écrasez-le avec une fourchette.
- Coupez l'oignon et les œufs refroidis en très petit morceaux
- Mélanger le tout.
- Ajoutez le jus de citron et le sel.

Goûtez et ajustez selon vos goûts !

**Buen provecho (bon appétit)!**