

Piramidi di guacamole



16 pezzi

- 1 avocado maturo, morbido
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 8 g di miscela di spezie per guacamole
- 1 peperoncino
- 4 fette grandi di pancarrè

Tagliare l'avocado a metà, togliere il nocciolo, staccare la polpa dalla buccia e ridurla in purea. Tritare finemente la cipolla, spremere l'aglio, aggiungerli alla polpa di avocado con il succo di limone e le spezie, mescolare bene.

Tagliare il peperoncino a anelli. Dividere in diagonale le fette di pancarrè, dividere nuovamente in due i triangoli ottenuti. Distribuire il guacamole sui triangoli di pancarrè formando una piramide. Decorare ciascun triangolo con un anello di peperoncino.