

# Le guacamole



2 avocats

1-Couper les avocats en deux.



2 tomates coupées en morceaux

2-Récupérer la chair de l'avocat avec une cuillère.

3-Écraser les avocats avec une fourchette.



1/2 oignon coupée en cubes

4-Couper l'oignon et les tomates en cubes.



Sel

5-Mélanger les avocats, l'oignon et les tomates.

6-Ajouter du sel et le jus de citron.



1/2 citron

7-Le guacamole accompagne les tortillas naturees.

# Le conga (cocktail mexicain)

- 5 cL de jus d'orange
- 5 cL de jus d'ananas
- 1 cL de sirop de grenadine