Ingredientes para 4 pax.:

4 u. Baguettes del tipo Gourmet
3 u. Aguacates maduros
1 u. Tomate rojo
2 u. Lima
24 u. Filetes de anchoas
c.s. Aceite oliva
c.s. Sal

Elaboración:

Escaldamos el tomate, enfriamos y le quitamos la piel. Reservamos la piel. Picamos el tomate en brunoise (cuadrados pequeños)y disponemos en un bol. Abrimos los aguacates, quitamos el hueso, y con una cuchara sacamos la carne del fruto y la disponemos junto con el tomate picado, aplastando el aguacate con una varilla o un tenedor. Incorporamos entonces el zumo de lima, una cucharada de aceite y ponemos a punto de sal. Ha de resultar una pasta mas bien consistente y untable. Abriremos a lo largo las baguettes y las tostaremos ligeramente. Una vez tostadas, dispondremos el guacamole sobre el pan, y 3 anchoas (previamente escurridas del aceite en el que suelen venir conservadas) por tosta.

Sugerencias:

Con respecto al tipo de pan a utilizar es realmente indiferente. He optado por ese tipo de baguette, de unos 17 ó 18 cm de longitud, por la presentación, individualidad y textura del pan. Valdría casi cualquier tipo de pan, así como también se puede disponer en pequeños canapés.

Importante resulta la maduración del aguacate, para que éste no ofrezca excesiva resistencia al paladar y consecuentemente su sabor no sería el apropiado.

Autor: Leo Zurbano