

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (México). *La cocina familiar en el estado de Colima.*  
México, D. F.: Océano : Conaculta, 2001. Pp. 45. [TX716 .M4 C65 2001].

### **Guacamole (Colima)**

1 cucharadita de cebolla picada  
3 aguacates  
1 granada  
chile  
limón y sal, al gusto

- Machacar el aguacate con un tenedor de madera para que no se manche. Pelar la granada.
- Incorporar cebolla, chile, limón y los granos de la granada al guacamole.
- Añadir la sal en el momento de servir porque ennegrece al aguacate.
- Rinde 8 raciones.

### **Guacamole (Colima)**

1 onion, chopped.  
3 avocados  
1 pomegranate  
Chile  
lemon and salt, to taste

- Mash the avocados with a wooden fork to avoid staining.
- Peel the pomegranate.
- Incorporate onion, chile, lemon and pomegranate seeds into the mashed avocados.
- Add salt when you serve the guacamole. Adding it earlier will cause the avocados to darken.
- Makes 8 servings.