

Celebrate Life's Flavor!

CELEBRA EL SABOR DE LA VIDA!



GUACAMOLE

WITH PEPITAS & COTIJA CHEESE

CON PEPITAS Y QUESO COTIJA

PREPARATION TIME: 10 MINS
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINS

TOTAL TIME: 10 MINS
TIEMPO TOTAL: 10 MINS

YIELDS: 2 CUPS
RENDIMIENTOS: 2 TAZAS

Ingredients

INGREDIENTES

- 3-4 ripe but firm avocados, peeled & pitted
aguacates maduros pero firmes
 - 1 small red onion, chopped
pequeña cebolla roja, picada
 - 2 limes, freshly squeezed
limones, recién exprimidos
 - ½ cup fresh cilantro with stems, chopped
taza de cilantro, con tallos, picados
 - 1 jalapeño or serrano, deseed & mince
jalapeño o serrano, picado
 - 3 tablespoons of cotija cheese or queso fresco,
cucharadas de queso cotija or queso fresco
 - ¼ cup of raw pepitas, (pumpkin seeds)
taza de pepitas
- Kosher salt to taste
sal kosher para probar

Directions

DIRECCIONES

- 1** In a medium bowl, add onions and avocados. Mash lightly.
En un tazón mediano, agregue las cebollas y los aguacates. Machaca ligeramente.
- 2** Add jalapeño, cilantro, lime juice, and salt. Mix to combine.
Agregue jalapeño, cilantro, jugo de limón y sal. Mezcle para combinar.
- 3** Serve immediately or refrigerate in an airtight container for up to 1 day.
Sirva inmediatamente o refrigere en un recipiente hermético hasta por 1 día.
- 4** When ready to serve, top with cheese, pepitas, and garnish with cilantro leaves. Grab your favorite tortilla chips and enjoy Amigos!
Cuando esté listo para servir, agregale el queso, pepitas y las hojas de cilantro. ¡Sirvelos con tus topitos favoritos y disfruten Amigos!



©2022 LA CATRINA | DRINKLACATRINA.COM | PLEASE DRINK RESPONSIBLY

@DRINKLACATRINA