

# Guasacaca Venezolana



## Ingredientes

- 2 tomates grandes no muy maduros cortado en cuadrados pequeños.
- ½ pimentón rojo cortado en cuadrados pequeños.
- ½ pimentón verde cortado en cuadrados pequeños.
- 1 aguacate mediano cortado en cubos pequeños.
- 1 cebolla mediana cortada finamente.
- 3 cucharadas de cilantro finamente picado.
- ¼ de taza de Aceite de Oliva.

## Preparación

- Paso 1: Colocar los ingredientes cortados en un refractario y mezclarlos bien.
- Paso 2: Para preparar la vinagreta añadiremos el aceite de oliva el limón o vinagre (según su gusto) sal, pimienta negra y el azúcar.
- Paso 3: Batir los ingredientes hasta obtener una vinagreta homogénea. Verter sobre los vegetales y mezclar muy bien.
- Paso 4: Dejar reposar en la nevera, como mínimo una hora para que los sabores se mezclen bien.

2 cucharadas vinagre de sidra o el jugo de un limón.

1 cucharadita de azúcar.

Sal y pimienta al gusto.

Servir sobre la parrilla (asado) o en donde lo quieras servir. Hasta puro es delicioso. A mi particularmente me encanta comer la yuca bañada en Guasacaca Venezolana.

Programando la Vida