Crema de Aguacate



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda
Caldo De Pollo: 1 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Crema: 1 Taza
Aguacate: 300 Gramos
Menta fresca: 1 cda
Vino Blanco: 1 cda

Preparación de la Receta

- Cortar los aguacates por la mitad, quitar el *hueso* y sacar la pulpa a los aguacates con ayuda de una cuchara.
- En licuadora moler la pulpa del **aguacate** con la **crema**
- Agregar a la licuadora el caldo de *pollo*, el vino blanco y la *menta*, *sazonar* y dejar enfriar.
- Hacer bolita de *aguacate* con ayuda de servidor de helado pequeño.
- Servir en un plato sopero, agregar un chorro de aceite de oliva, decorar con hojas de *menta* y bolitas de *aguacate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-aguacate