

# Cremoso de Aguacate

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aguacate:** 2 Unidades

**Coco disecado:** c/n

**Leche de coco:** 80 Mililitros

**Miel:** 2 cdas

**Azucar rubia:** 3 cditas.

**Fresa:** c/n

**Mango:** c/n

**Pera:** c/n

## Preparación de la Receta

- Con un *mixer*, procesar los aguacates junto con azúcar rubia, la leche de coco y la miel.
- Servir en vasos, echar coco disecado y frutas a gusto cortadas en cubitos.
  
- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.
- Al elegir las fresas, asegúrate de que estén firmes al tacto, que su *color* sea rojo brillante y que no posean golpes ni moho. Los tallos y sus hojas deben ser verdes brillantes, y estar totalmente pegados a la fruta.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cremoso-de-aguacate>