Sopa Fría de Aguacate



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite de perejil

Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Perejil: c/n
Sal: c/n

Armado

Jitomates o tomates redondos: 1 Unidad
Perejil: c/n

Sopa

Aguacate: 2 Unidades
Caldo de pollo sin sal: 1 Litro
Ajo: 1 Diente
Perejil: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Sopa

- Licuar la pulpa de **aguacate** con el caldo, el aceite de oliva, el *ajo*, la sal, el *perejil* y el *cilantro*.

Aceite

- *Blanquear* en agua caliente el *perejil* por 3 minutos
- Retirarlo y colocarlo en agua con hielo.
- Licuar el *perejil* blanqueado por 15 " y frío con el aceite de oliva.

Armado

- Servir la **sopa** fría en tazones hondos con el *jitomate* cortado en cubitos, el aceite de *perejil* y aceite de oliva

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