

Salsa de Aguacate

Esta salsa la podemos usar tanto para aliñar ensaladas (sustituyéndola por el aceite), como para las tostadas del desayuno o para dar un toque untuoso a fajitas, tacos, verduras asadas, ...

INGREDIENTES:

- 1 Aguacate grande o 2 pequeños
- 1 Lima (zumo) o ½ limón
- 1 Cucharada cilantro fresco o perejil (opcional)
- ¼ Cucharadita ajo en polvo (opcional)
- ¼ Cucharadita comino molido (opcional)
- Una pizca de sal

4
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Partir el aguacate por la mitad, retirar el hueso y con ayuda de una cuchara sopera, sacar la carne del aguacate de la piel.
2. Regar el aguacate con el zumo de lima.
3. Adicionar las especias y sal y machacar con un tenedor o triturar con batidora.
4. Guardar en la nevera, tapado con film en contacto directo con la salsa para evitar que se oxide.
5. Consumir en 48h.