

Crema de aguacate



Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla o margarina
1 cucharada de cebolla, finamente picada
1 cucharada de harina de trigo
1 tazas de caldo de pollo
1 aguacate maduro, mediano, pelado y picado
1 2 cucharaditas de jugo de limon
sal y una pizca de ralladura de limón
pimienta negra recién molida
2/3 taza de crema ligera

Preparación:

Para preparar la crema de aguacate primero derretimos la mantequilla o margarina en una cazuela.

Añadimos la cebolla y fría hasta que este blanda, pero no dorada. Ponemos la harina y cocinamos durante 1 minuto.

Gradualmente, añadimos el caldo y dejamos hervir para cocer a fuego bajo durante 3 o 4 minutos.

Agregamos el aguacate con el jugo y la ralladura de limón, la sal y la pimienta al gusto.

Hervimos el aguacate a fuego bajo durante 5 minutos y luego lo batimos o licuamos.

Crema de aguacate

Volvemos a poner el aguacate en una cazuela limpia, incorporando la crema ligera.

Calentamos de nuevo sin que hierva y rectificamos de sal.

Ahora vertimos la crema de aguacates en tazones removiendo y espolvoreamos las cebollitas picadas.

La crema de aguacate también se puede servir fría.