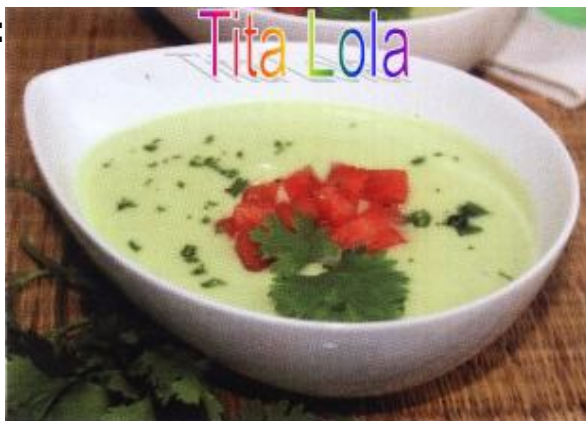


INGREDIENTES:



- 2 aguacates (200 ó 240 gramos)
- 20 gramos de zumo de limón
- 600 gramos de caldo de pollo frío
- 1 bote de crema ligera Puleva (175 gramos)
- 1 cucharita de sal
- pimienta negra molida
- 1 ó 2 ramitas de cilantro fresco picado (sólo las hojas)
- 1 tomate maduro cortado en dados

PREPARACIÓN:

1. Cortar los aguacates por la mitad sin pelar hasta topar con el hueso, y girar cada mitad en un sentido diferente para desprenderlas fácilmente del hueso.
2. Poner en el vaso de Thermomix la pulpa de los aguacates, el zumo de limón y 200 gramos de caldo de pollo y **programar 30 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
3. Agregar el caldo restante, la crema ligera Puleva, la sal y la pimienta y **programe, 1 minuto a velocidad 8.**
4. Servir decorada con el cilantro y los dados de tomate.

SUGERENCIA: Se puede servir en chupitos, en cuencos bonitos, o copas adecuadas y bonitas.

- Fuente de imagen superior y 1 inferior del recetario de Vorwerk

CREMA FRIA DE AGUACATE (Thermomix)



