



Salsa de Aguacate y Lima

INGREDIENTES

2 aguacates maduros
2-4 cdas. de jugo de lima
1/2 tz. de cilantro fresco
1/4-1/2 jalapeño
1 diente de ajo
1/4 cdta. de comino molido
1/2-1 cda. de endulzante (opcional)
pizca de cayena (opcional)
sal marina, al gusto
pimienta negra, molida, al gusto
1/4-1 tz. de agua

ELABORACION

1 Primero, corte los aguacates por la mitad, retire los huesos y saque la pulpa. Pique el cilantro de manera gruesa. Retire las semillas del jalapeño para menos picor si lo desea. Pele el ajo.

2 Agregue los aguacates, el jugo de lima, el cilantro, el jalapeño, el ajo, el comino molido, el endulzante si lo usa, la cayena si la usa, la sal marina, la pimienta negra y aproximadamente 1/4 de taza de agua en una licuadora.

Licúe hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregue más agua según sea necesario hasta que la salsa alcance la consistencia deseada. Pruebe y ajuste el sazón si es necesario.

TIPS & INFORMACION ADICIONAL

Para más textura y contraste de color, agregue el cilantro cerca del final del licuado. Esta salsa se sirve mejor el mismo día, ya que el color puede oscurecerse si se almacena durante varias horas.