

ABRAXAS

Crema de aguacate aromática

Hace falta una batidora potente
Tiempo de preparación 15 minutos

Ingredientes

- 10 dientes de ajo pelados
- 3 tarrinas de yogur natural
- Zumo de medio limón
- 2 aguacates maduros
- 1 cucharada sal marina

Preparación

Poner yogur, sal y ajo en la batidora y mezclar hasta que no se puede ver el ajo cortar los aguacates por la mitad, cortar la pulpa en dados

Poner pulpa y zumo de limón en la batidora hasta tener una consistencia de crema firme. Poner la crema en un vaso junto con las pipas (impide la oxidación).

Para la conservación en la nevera poner un film transparente directamente en la superficie de la crema.

© 2008 - Restaurante ABRAXAS - all rights reserved

La Gomera à la carte