



Sopa fría de aguacate

Categoría: Entrada, Sopa

Nueva fresca y deliciosa sopa fría



Preparación
15 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 taza Aguacates Hass grandes
- 1/2 taza de Salsa Verde ® La Costeña
- 2 taza de Caldo de verduras
- 70 g de Pepino pelado y sin semillas
- 2 Cdash de Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 60 mls de Jugo de limón
- 60 g de Jitomate cortado en cubitos
- 70 g de Pepino pelado, sin semillas y en cubitos
- 4 Cdash de Cilantro picado
- 4 Cdtass de Aceite de aguacate



Preparación

1. Cortar los aguacates en mitades, remover la semilla y retirar la pulpa.
2. Licuar la pulpa de aguacate con la salsa verde, caldo de verduras, el pepino, jugo de limón, cilantro, hasta obtener una consistencia ligeramente espesa, tersa y homogénea. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Combinar jitomate, pepino, cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto, incorporar el aceite de aguacate.
4. Servir la sopa y terminar con los vegetales en cubitos.