

SOPA FRÍA DE AGUACATE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 3 aguacates maduros
- - 2 cucharadas de zumo de limón
- - 3/4 l de caldo de pollo
- - 4 cucharadas de aceite de oliva
- - 1 cucharadita de Tabasco
- - 4 carabineros y unas gotas de aceite para saltearlos
- - Sal, pimienta negra molida y cebollino

Preparación:

Paso 1

Cortar los aguacates por la mitad, clavar el cuchillo en el hueso y tirar para sacarlo, pelarlo y cortar la pulpa en trozos no muy pequeños. Poner en la batidora la pulpa del aguacate con el zumo de limón, para que no se oscurezca y batirlo. Añadir el caldo para aclararlo hasta la consistencia de una crema y por último, incorporar el aceite de oliva moviendo para que ligue y batirlo hasta que esté homogéneo homogéneo. Sazonar con Tabasco, sal y pimienta y enfriar en la nevera hasta el momento de servir. Pelar los carabineros y saltear los cuerpos en aceite.

Paso 2

Presentación: Servir la sopa fría con el carabinero dentro, salpicada de cebollino.