

Salsa de aguacates y crema



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

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

salsa perfecta para acompañar con carne asada, pollo, verduras cocidas...

Ingredientes para 10 personas :

- 3 aguacates
- 1/4 taza de crema fresca
- 1/4 taza de leche
- 1/4 cebolla
- 1 chile
- 2 cucharadas de cilantro
- Sal al gusto

Preparación:

Paso 1

Batir todo hasta que quede una salsa homogénea y enfriar. La crema fresca si no se tiene se puede sustituir por nata, añadiendo una cucharada de vinagre en 2 tazas de nata, es decir, para esta receta sería como media cucharilla.