



The world's finest.



GAZPACHO DE AGUACATE

***Adaptado de una receta del Chef Richard Sandoval,
Restaurant Maya en la Ciudad de Nueva York***

¡Sirva esta sopa en vasitos tequileros para iniciar su fiesta del Cinco de Mayo!

3 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad,
deshuesados, pelados y cortados en cuadritos

2 tazas de pepinos pelados, sin semillas y cortados en
cuadritos

3/4 taza de jitomate fresco, picado

1/2 taza de cebolla picada

1 lata (14-1/2 onzas) de consomé de pollo preparado

1 a 2 cucharadas de jugo fresco de limón

1-1/2 cucharaditas de sal

1/2 cucharadita de pimienta negra molida

1-1/2 tazas de tostaditas de tortilla, partidas en pedazos

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com



The world's finest.

Apartar 1/2 taza del aguacate en cuadritos para usarlo posteriormente. Colocar en la licuadora la mitad del aguacate, el pepino, el jitomate, la cebolla el caldo de pollo, el jugo de limón, la sal y la pimienta; revolver hasta que esté suave; servir en un tazón; repetir con la otra mitad de los ingredientes. Justo antes de servir: revolver la 1/2 taza de aguacate apartado con las tostaditas. Para servir: Utilizar una cuchara para servir el gazpacho en cuatro tazones para sopa; en el centro de cada uno, con una cuchara servir una porción del aguacate con tostaditas. Si lo desea, colocar encima un racimo pequeño de lechuga verde o cilantro.

RINDE aproximadamente 5 tazas