



The world's finest.



### **GELATINA DE AGUACATE**

*Adaptada de una receta del Chef Roberto Santibañez*

Este refrescante postre puede hacerse en un platón grande de servicio para una reunión informal o en moldes refractarios individuales para una ocasión más íntima.

- 1 paquete (3 onzas) de gelatina sabor limón
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 aguacates mexicanos maduros cortados por la mitad, deshuesados, pelados y cortados en trozos

Puré de frutas silvestres

En un tazón, preparar la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete; incorporar el azúcar y el jugo de limón. Refrigerar hasta que la mezcla tenga la consistencia de claras de huevo, moviendo ocasionalmente. En el tazón del procesador de alimentos colocar el aguacate; agregar la mezcla de la gelatina; procesar hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Con una cuchara servir

Para buscar más recetas e información, visitar [www.avocadofiesta.com](http://www.avocadofiesta.com)



The world's finest.

en seis moldes refractarios individuales de 2/3 de taza o en un platón de servicio de 1 cuarto; cubrir y refrigerar hasta que esté firme. Rápidamente sumergir los moldes en agua caliente y vaciar en los platos. Servir con el puré de frutas silvestres, y si desea, con cuadritos de aguacate y rodajas de limón.

**Puré de frutas silvestres:** Procesar 1 taza de zarzamoras o fresas con 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharada de jugo de limón hasta que quede una mezcla suave. Colar en una taza pequeña; cubrir y refrigerar hasta que se vaya a servir.

RINDE 6 porciones (3-1/2 tazas de mezcla de gelatina, 1/2 taza de puré)

Por porción: 190 calorías, 3 g proteína, 10 g grasa, 26 g carbohidratos