



The world's finest.



BOCADILLOS DE AGUACATE CON SALSA DE AGUACATE, CILANTRO Y LIMÓN

Chef Estevan Galindo, Hotel Belmont, Dallas, TX

¡Con estos crujientes bocadillos de harina de maíz rellenos con aguacate picante no le dejarán sobras!

- 1 aguacate mexicano maduro, cortado por la mitad, deshuesado y pelado
- 1/2 taza de leche cuajada (**buttermilk*)
- 1/3 taza de crema ácida
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de cilantro
- 1/8 cucharadita de polvo de ajo
- 1/4 cucharadita de polvo de cebolla
- 1/4 cucharadita de sal
- 16 rebanadas de jamón tipo prosciutto
- 1 chile jalapeño, cortado en 6 rebanadas
- 16 rebanadas delgadas de queso tipo pepper jack
- 3/4 taza de harina de maiz
- 1 huevo ligeramente batido
- Aceite vegetal

Para preparar la Salsa de Aguacate, Cilantro y Limón: En el procesador de alimentos, combinar la mitad del aguacate, la leche, la crema, el jugo de limón,

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



The world's finest.

el polvo de ajo, el polvo de cebolla y la sal. Procesar hasta que quede suave. Añadir cilantro, y procesar hasta combinar; refrigerar.

Para hacer los bocadillos: Cortar el resto de la mitad del aguacate en 16 rebanadas. Colocar una rebanada de prosciutto en la mesa de trabajo: sobre el prosciutto, colocar una rebanada de aguacate, una de chile jalapeño y una de queso; cerrar las orillas del prosciutto y enrollar firmemente. Cubrir el rollito en el harina de maíz, bañar en el huevo y luego nuevamente en el harina de maíz. Repetir con el resto del aguacate, el chile jalapeño, el queso y el prosciutto. Calentar a fuego medio alto el aceite en una cacerola de 4 litros. Freir los bocadillos en grupitos hasta que queden dorados, aproximadamente 2 minutos para cada uno. Escurrir en toallas de papel. Servir con la Salsa de Aguacate, Cilantro y Limón.

RINDE 4 porciones

** Si no dispone de buttermilk, puede sustituirla por leche normal, a la cual se ha agregado previamente una cucharada de vinagre o jugo de limón. Se deja cuajar unos 10 a 20 minutos aproximadamente antes de incorporarla a la receta.*