



The world's finest.



¡Sirva este clásico dip del Cinco de Mayo, o una de estas fáciles variaciones que seguramente complacerán a cualquier invitado!

### **DIP DE AGUACATE MEXICANO**

- 1 aguacate mexicano, maduro
- 1 cucharada de cebolla verde picada (*scallion*)
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/4 cucharadita de ajo finamente picado
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- Salsa picante para sazonar

Cortar el aguacate por la mitad en forma longitudinal alrededor del hueso; girar para separar las dos mitades. Golpear el hueso con el lado filoso de un cuchillo y retirar el hueso. Cortar la pulpa en cubitos; usando una cuchara sopera, sacar los cubitos de la pulpa de la cáscara y pasarlos a un tazón mediano. Mezclar con cuidado con la cebolla verde, el jugo de limón, el ajo, la sal y la pimienta procurando no machacar el aguacate.

RINDE aproximadamente 1 taza

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



The world's finest.

Para el **DIP DE AGUACATE FIESTA**: Combinar en un tazón pequeño la mitad del DIP DE AGUACATE MEXICANO con 2 cucharadas de queso rayado tipo Jack con chile, 2 cucharaditas tanto de jitomates deshidratados al sol picados como de chile jalapeño cortado en pequeños cuadritos. Revolver con cuidado el resto del DIP DE AGUACATE MEXICANO, dejando el aguacate en trozos; decorar con cubitos extra de aguacate y rebanadas delgadas de chile jalapeño, si lo desea.

RINDE aproximadamente 1 taza

Para el **DIP DE AGUACATE CON CANGREJO**: Combinar en un tazón pequeño la mitad del DIP DE AGUACATE MEXICANO con un lata de 6 onzas de cangrejo bien escurrido y en hojuelas, 1/3 de taza de queso crema suave, y 2 cucharadas tanto de apio como de cebollín finamente picados. Revolver con cuidado en el resto del DIP DE AGUACATE MEXICANO, dejando el aguacate en trozos. Decorar con cubitos extra de aguacate y cebollín, si lo desea.

RINDE aproximadamente 1-1/2 tazas

Para el **DIP MEXICANO CON ESPINACA**: Combinar en un tazón pequeño 1 paquete (10 onzas) de espinacas congeladas, descongeladas, escurridas y picadas, con 1/2 taza de crema ácida, 3 cucharadas de cebolla finamente picada, 2 cucharadas de dill fresco picado, 1/2 cucharadita de sal y una pizca de pimienta roja molida. Revolver con cuidado en el DIP DE AGUACATE MEXICANO, dejando el aguacate en trozos. Decorar con rebanadas de aguacate y ramitas de dill, si lo desea.

RINDE aproximadamente 1-3/4 tazas

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