



The world's finest.



### **APERITIVO DE AGUACATE MEXICANO CON TEQUILA**

¡No debe descartar este aperitivo ya que encontrará muchas formas de servirlo! En copas de martini escarchadas con sal para un evento formal, o en un tazón para una reunión informal para que sus invitados lo coman con botanas, verduras o camarones.

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

1 taza de jitomates cortados en cuadritos

2 cucharadas de cilantro picado

1 a 2 cucharadas de jugo de limón

1 cucharada de tequila

1/2 cucharadita de sal

En un tazón mediano colocar los aguacates, los jitomates, el cilantro, el jugo de limón, el tequila y la sal; combinar suavemente. Cubrir la superficie con plástico adherente y refrigerar hasta que lo vaya a servir. Si gusta, servirlo en copas escarchadas con sal gruesa decoradas con rodajas de limón y ramitas de cilantro o bien presentarlo en un tazón acompañado de botana o rebanadas de jícama con chile piquín.

RINDE aproximadamente 3 tazas

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