



The world's finest.



DIP PICANTE DE AGUACATE

¡Este suave y cremoso dip de aguacate mexicano es una fiesta de sabores! Sírvalo en un platón rodeado con botana crujiente y vegetales coloridos - cuando sus invitados pregunten, esté preparado para compartir esta receta.

1 paquete de queso crema (3 onzas), a temperatura ambiente

1 taza de crema (8 onzas)

2 aguacates mexicanos maduros, deshuesados y cortados a la mitad, sin cáscara y rebanados

1/4 de taza de chiles jalapeños curtidos

2 cucharadas del líquido de los chiles jalapeños curtidos

2 cucharadas de aceitunas picadas

Combinar en la licuadora el queso crema, la crema, el aguacate, los chiles y el líquido de los chiles. Licuar hasta lograr una salsa suave. Si la mezcla se siente algo espesa, añadir un poco más del líquido de los chiles jalapeños curtidos. Vaciar a un platón y adornar con las aceitunas. Servir con totopos de tortilla, galletas saladas o vegetales crudos, al gusto.

RINDE aproximadamente 2 1/2 tazas

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