



The world's finest.

Dip De Aguacate Para Fiestas

Adaptada de una receta servida en el Restaurante Enchilada Kitchen de Sylvia, en Houston, Texas

Seguro que este sabroso y cremoso dip será un gran éxito en su próxima reunión.

- 4 tazas de consomé de pollo
- 1 cebolla mediana, cortada en cuarterones
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 4 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad, deshuesados, pelados y cortados en trozos
- 1 taza de cilantro picado
- 1/2 taza de espinacas frescas, picadas
- 1/3 taza de cebolla picada
 - 1 chile jalapeño grande (aproximadamente de 3 pulgadas)*, en rebanadas
- 1/4 taza de jugo fresco de limón
 - 2 onzas de queso crema, en cubitos
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 taza de crème fraîche

En una cacerola mediana calentar el consomé con la cebolla en cuarterones y el ajo hasta que estén tiernos; dejar enfriar. En un procesador de alimentos mezclar el consomé con la cebolla y el ajo junto con los aguacates, el cilantro, la espinaca, la cebolla picada, el chile jalapeño, el jugo de limón, el queso crema y la sal. Vaciar en un platón de servicio; poner encima la crème fraîche. Servir con palitos de verduras, totopos o galletas saladas, al gusto.

*Añadir más, si lo desea

RINDE aproximadamente 8 tazas

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