

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:23  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/crema-fr%c3%ada-de-aguacate-y-cilantro.html>

---

## Crema fría de aguacate y cilantro

### INGREDIENTES

*Para 4 raciones:*

1 manojo de cilantro fresco (20 grs.)  
1 diente de ajo; 1 aguacate  
3 cucharadas de aceite de oliva suave  
1 cucharada de vinagre  
1 litro de agua  
Sal

### **Guarnición:**

4 hojas de lechuga  
Salmón ahumado cortado en daditos

### PREPARACIÓN

Lavar el cilantro y separar las hojas de los tallos.

Pelar el ajo.

Cortar el aguacate por la mitad, retirar su hueso y extraer su pulpa.

En una batidora potente triturar el cilantro, el aguacate, el ajo con el aceite, el vinagre y la sal.

Verter el agua y dejar enfriar en el frigorífico.

Aparte, lavar y cortar en juliana finísima las hojas de lechuga y añadirlas sobre la crema junto con el salmón en el momento de servir.