

# CREMA FRÍA DE AGUACATE

## INGREDIENTES

2 aguacates grandes muy maduros  
2 cucharadas de zumo de limón  
30 g de cebollitas francesas o cebolla corriente  
50 g de jerez seco  
30 g de mantequilla  
1 pastilla de caldo concentrado de carne o de pollo  
1 cucharada de Bovril  
300 o 400 g de agua o de caldo bueno  
500 g de leche  
100 o 200 g de nata líquida  
Sal y pimienta blanca.

## PREPARACIÓN

Pelar los aguacates y trocearlos rociándolos con el zumo de limón para que no se oxiden y ennegrezcan

Poner en el vaso las cebollas o cebollitas y la mantequilla y sofreír a 100° velocidad 25 durante 2-3 minutos

A continuación añadir el jerez a la misma velocidad anterior y la misma temperatura y programar 1 minutos para dejar evaporar el alcohol. Añadir ahora los aguacates, la pastilla de caldo, si se pone, el Bovril, la sal, la pimienta y el agua y triturar muy bien en frío, a una velocidad media llegando incluso a la máxima, hasta conseguir una crema muy fina. Agregar ahora la leche y la nata mezclando ya solo en la velocidad mínima. Si se tiene caldo bueno de pollo es preferible a la pastilla. Si ponemos estas

tener cuidado con la sal. Esta crema se puede servir poniendo en cada taza trocitos de aguacate o de pechuga de pollo cocida.