

GAZPACHO DE AGUACATE

INGREDIENTES:

2 aguacates

1 diente de ajo

2 limones

1 vaso de aceite de oliva

1 litro de agua

sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

Pelar y deshuesar los aguacates.

Exprimir los limones y pelar los ajos.

Triturar en el Thermomix los aguacates junto con el zumo de los limones, el ajo y la sal. Poner el cubilete y a velocidad 5 ir añadiendo poco a poco el aceite que pondremos en la tapa.

Una vez emulsionado, añadir el agua y remover en velocidad 3 unos segundos.

Añadir la pimienta y meter en el frigorífico hasta el momento de servir.

Servir muy frío acompañado de dados de pan y huevo duro picado.