

Crema de Aguacate

Ingredientes:

- 4 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Diente de ajo
- 2 Latas de leche Evaporada
- 4 Aguacates grandes
- 1 Lata de Crema de Pollo
- 1 Cucharadita de Fécula de Maíz
- 1 Taza de apio picado
- 3 Tazas de agua o Caldo de Pollo
- 1 1/2 Cucharadas de Consomé
- 1/4 de Crema

Preparación:

Licuar los aguacates junto con las cremas, ajos y el caldo. Se pone una cacerola a calentar y se pone la mantequilla a que se derrita junto con la fécula de maíz, agregamos la mezcla de la licuadora, se mueve poco a poco y a fuego lento. Agregamos el apio picado. Tapar y dejar hervir por 5 minutos.

Puede servirse caliente o fría.