

ZUPPE E MINESTRE

Crema de aguacate fría crema di avocado fredda

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

AVOCADO 8

BRODO DI POLLO 1 l

PANNA 6 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

La crema de aguacate (di avocado) da servire fredda è una ricetta di una semplicità unica ma dal gusto davvero sorprendente!

PREPARAZIONE

- 1 Passate la polpa degli avocado al setaccio, trasferite la purea ottenuta in una terrina e incorporatevi il brodo poco per volta.



2 Quando l'avocado sarà ben emulsionato con il brodo, aggiungete a filo la panna.



3 Condite con sale e pepe.

Distribuite la zuppa nelle scodelle e versatevi al centro un cucchiaino di panna e servite in tavola.