

## CREMA DE AGUACATE

### Ingredientes:

- 1 Aguacate grande (1 taza de pulpa)
- 1 chile serrano sin semillas
- ¼ de taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo chico
- 1 cucharita de sal
- Pizca de pimienta negra molida
- 1 ½ taza de leche
- 1 ½ taza de agua

### Preparación:

1. Se agregan al vaso de la licuadora el aguacate, el chile serrano, la cebolla, el ajo, la sal, la pimienta, la leche y el agua. Se licúa hasta que quede una mezcla tersa.
2. Se vacía a una olla y se calienta a lumbre baja moviendo constantemente, no debe hervir. Se sirve tibia, se decora con un chopito de crema y unas hojas de cilantro.
3. Se acompaña con croutones.