



AGUACATE RELLENO DE ARROZ AL CILANTRO

Ingredientes:

- 3 tazas de caldo de pollo (750 ml)
- 1 taza de arroz precocido
- ½ taza de crema (125 ml)
- ½ paquete de queso crema (95 gr)
- ½ taza de leche (125 ml)
- 1 taza de hojas de cilantro (50 gr)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 4 aguacates

Procedimiento:

1. Coloca el caldo en una cacerola y llévalo al fuego. Cuando suelte el hervor, agrega el arroz. Mezcla, tapa y cocina a fuego bajo hasta que el arroz esté suave y se evapore el líquido. Enfría y reserva.
2. Licúa la crema, el queso, la leche, el cilantro y el consomé de pollo en polvo. Vierte sobre el arroz frío y mezcla.
3. Parte los aguacates a la mitad y retira el hueso. Rellénalos con el arroz frío.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4