



TIMBAL DE AGUACATE

Ingredientes:

Timbal:

- 4 aguacates, maduros y picados en cubos
- 2 paquetes de queso de cabra, en rebanadas
- 5 jitomates, picados en cubos
- Tiritas de tortilla frita, para decorar

Vinagreta:

- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de oliva (185ml)
- $\frac{1}{3}$ de taza de jugo de naranja (80ml)
- $\frac{1}{2}$ taza de hojas de cilantro
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Para el timbal, en un cortador redondo coloca en un plato una capa de aguacate, continúa con el queso y por último con el jitomate. Retira con cuidado el cortador y repite el procedimiento con el resto de los ingredientes.
2. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes y sazona al gusto.
3. Ofrece el timbal bañado con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: