



SOPA FRÍA DE AGUACATE Y COCO

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite
- 2 cebollitas de cambray, fileteadas
- 2 aguacates, sólo la pulpa
- 1 taza de caldo de pollo
- ½ taza de crema de coco
- ½ taza de yogurt natural
- ¼ de taza de cilantro, limpio
- 1 limón, sólo el jugo
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, licúa con los aguacates, el caldo de pollo, la crema de coco, el yogurt, el cilantro, el jugo de limón y el consomé de pollo.
2. Refrigera 1 hora antes de servir y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4