MOUSSE DE CILANTRO Y AGUACATE

Ingredientes:

1/2 taza de leche

1 taza de crema

1 paquete de queso crema (190g)

1 taza de cilantro desinfectado

1 aguacate, solo la pulpa

2 cucharaditas de grenetina hidratada en 3/4 taza de agua y disuelta

Sal y pimienta al gusto

Galletas para acompañar

Procedimiento:

Licua la leche con la crema, el queso crema, el cilantro, el aguacate, la grenetina, la sal y la pimienta.

Vacía dentro de un molde de gelatina y cuaja por completo dentro del refrigerador.

Acompaña con galletas.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Consejo: Puedes hacerlo mas cremoso agregando dos tazas de crema en lugar de una y eliminar la leche.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10 porciones