



<https://www.mepillasquisando.com>



CREMA DE AGUACATE CON ESPÁRRAGOS BLANCOS



(Para untar)

RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLI (LOLA)

INGREDIENTES:

- 2 Aguacates.
- 1 Bote de Espárragos blancos.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Sacamos la pulpa de los aguacates (reservamos los huesos) y los ponemos en el vaso batidor, añadimos los espárragos y la sal. Batimos y según nos guste de espesa, añadimos caldo de los espárragos. A la hora de servir lo untamos en panecillos o cazoletas y podemos poner encima un trozo de salmón, una aceituna negra, medio dátil, un trozo de anchoa etc.

NOTA: Ponemos los huesos dentro de la crema o si nos sobra. Para evitar que se oxide.

<https://www.mepillasquisando.com>