



MAYONESA DE AGUACATE (PALTA)



APROX. 6
SERVICIOS



2 MIN



TOTAL
6 MIN

Ingredientes

1	-	Aguacate pequeño
1/4	Taza	Agua fría
2	Cdas.	Semillas de calabaza
1/2	Cdta.	Sal marina (o del himalaya)
1	Diente	Ajo
2	Cdtas.	Vinagre de manzana Orgánico (sin pasteurizar)
1	Cda.	Cilantro picado
1	Cda.	Jugo de Limón

Procedimiento

1. Colocar el aguacate en un procesador de comidas junto con el agua fría, las semillas de calabaza, el ajo, el vinagre de manzana, sal, jugo de limón y el cilantro picado.
2. Triturar por unos 2 minutos y servir con su ensalda favorita



Notas:

Es preferible utilizar lo el mismo día, pero puede conservarse en el refrigerador por un par de días en un envase de vidrio bien cerrado.

Elis Organic

