

## SALSA CREMOSA DE AGUACATE

### Ingredientes:

- 2 aguacates
- ¼ taza de cilantro picado
- ½ taza de sour cream (o yogurt griego natural)
- ½ cucharadita de sal
- 2 limones (3 cucharadas de jugo de limón)
- 1 diente de ajo



### Instrucciones:

1. Agrega todos tus ingredientes a la procesadora de alimentos o una licuadora, licua hasta que esté cremoso, si está muy espesa, puedes agregar agua de cucharada en cucharada para que quede con la consistencia que deseas.
2. Transferirla a un recipiente y lista para disfrutar con lo que desees.

### Notas:

\*Si la crema está muy espesa, ve agregando 1 cucharada de agua a la vez, para que veas la consistencia que quieras.

\*Si la crema está muy líquida, agregar ½ aguacate o 1 cucharada más sour cream, hasta que tenga la consistencia que quieres.

\*La salsa que te sobre te durará hasta 5 días en el refrigerador,