



Salsa verde cremosa

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: 750 ml. aproximadamente

Es la salsita más fácil de hacer. Aunque pueden usar una buena salsa de tomatillo que hayan hecho en casa, yo prefiero mantener el tema sencillo y usar la salsa verde Herdez, o cualquier buena salsa verde comercial que ustedes conozcan y sea de su preferencia.

Me encanta para flautas y enchiladas, taquitos dorados y para botanear con conchitas o chicharrones enchilados (Sabritones).

Hagan solo la que van a necesitar ya que se oxida por el aguacate, es tan sencilla que mejor recién hecha.

Ingredientes:

- 2 Aguacates grandes, pelados y sin hueso.
- 250 gr. Crema líquida.
- 120 gr. Salsa verde hecha en casa (o bien 1 lata chica de salsa verde "Herdez").
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo.
- Leche entera de vaca (solo en caso necesario).

* Rinde para 750 ml. aproximadamente.

Procedimiento:

Licuar todos los ingredientes hasta que la salsa quede tersa, con la consistencia de una mayonesa ligera.

Si se desea agregar más chile se pueden agregar serranos a la hora de licuar.

También si se desea que quede más líquida, se puede aligerar con leche.

¡BUEN PROVECHO!