AGUACHILE DE AGUACATE

tiempo de preparación	tiempo total	raciones	dificultad
20min	**30min**	**6**	**fácil**

INGREDIENTES

- 2 Aguacates Aurum
- 2 pepinos
- 3/4 tazas de zumo de lima
- 1 taza de pimientos del padrón / pimiento italiano
- 1/4 tazas de cilantro
- 1/4 cebolla morada
- 1 taza de champiñón crimini
- 1 taza de setas
- Sal
- Pimienta
- Crackers o nachos

PREPARACIÓN

1. Licúa el pepino, el jugo de limón, los pimientos del padrón (en México se utiliza chile serrano al gusto), el cilantro, la sal y la pimienta hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Rectifica los sabores si hace falta.
2. Corta el aguacate en rodajas delgadas y móntalo en un plato extendido, añade la mezcla de setas, si lo prefieres pon otra capa de aguacate.
3. Corta la cebolla en julianas y coloca.
4. Posteriormente, baña con la salsa y deja reposar por 30 minutos. Decora el aguachile con hojas de cilantro. Además, ¡no olvides acompañar con crackers o nachos!