

Vinagreta aguacate

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marcela

INGREDIENTES

0

0,50 taza/s	Aceite girasol
1	Aguacates — pequeño maduro
1 cucharada/s	Jugo limón
1 cucharada/s	Perejil — finamente picado
	Pimienta negra
	Sal
55 gr	Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes y se dejan marinar al gusto. Se parte el aguacate y se extrae la pulpa con una cuchara. Se licua con un poco de vinagre y se mezcla con el resto de los ingredientes.

Se sirve frío para aderezar ensaladas.