

# SALSA DE AGUACATE & CILANTRO

~GROWING UPTOWN

**PORCIONES**  
6 ensaladas

**DURACIÓN**  
10 Minutos

## INGREDIENTES

- 1/2 aguacate (alrededor de 6 cucharadas)
- 3 cucharadas de jugo de lima
- 3/4 taza de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de cilantro fresco, suelto lleno
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de sirope de arce
- 1/2 cucharadita de sal marina
- pimienta negra, al gusto



## INSTRUCCIONES

- Combine todos los ingredientes en una licuadora de alta velocidad y mezcle hasta que quede suave. Ajuste cualquier condimento al gusto, luego guárdelo en el refrigerador hasta que esté listo para usar.
- El aderezo sobrante se puede almacenar en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 4 días.
- Si sigue una dieta sin aceite, no dude en omitir la cucharada de aceite de oliva. Creo que ayuda a emulsionar bien el aderezo, pero aún tiene mucha cremosidad y grasa saludable sin él.
- Si desea un sabor más picante, probaría agregar de 1 a 2 cucharaditas de vinagre de sidra de manzana, ya que creo que a menudo equilibra los aderezos hechos de jugo de limón o lima.
- Si no le gusta el cilantro, siéntase libre de usar perejil fresco o albahaca. Definitivamente no necesitará usar una taza llena de albahaca fresca, así que solo agréguela al gusto.
- Como siempre, si realiza una sustitución, deje un comentario a continuación para informarnos qué le funcionó para que todos podamos beneficiarnos de su experiencia.

