

Chupitos de palta albahaca

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Baja

Porciones: variable

Ingredientes:

- 2 paltas
- 1/2 pepino
- 1/2 taza de apio
- 1 ciboulette
- 3 cucharadas de cilantro
- 1/2 taza de hojas de albahaca
- 2 cucharadas de queso crema
- 1 yogurt natural
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de mostaza
- 1 o 2 cucharadas de vinagre
- 8 o 10 hielos
- Camarones
- 1 tomate
- Pesto

Preparación:

1.- Poner en la procesadora 2 paltas + 1/2 pepino pelado y sin pepas + 1/2 taza de apio + 1 arado completo de ciboulette + 3 cucharadas de cilantro + 1/2 taza de hojas de albahaca + 2 cucharadas de queso crema + 1 yogurt natural + jugo de 1 limón + 1 cucharada de mostaza + 1 o 2 cucharadas de vinagre + 8 o 10 hielos

2.- Procesar todo en la juguera o mini pimer hasta hacer una sopa. Si la quieres más líquida le puedes poner agua o caldo de verdura o pollo

3.- Agregar camarones salteados un pedazo de tomate y un poco de pesto