# Crema de aguacate y pepino

**Nombre de la receta**

Crema de aguacate y pepino

**Tiempo**

10 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Crema fría de aguacate y pepino rápida

**Lugar originario de la receta**

Andalucía

**Ingredientes**

- 1 aguacate maduro mediano
- 1 pepino
- 1/2 diente de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 limón - zumo

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

**Pasos**

1. Para realizar esta sencilla y nutritiva crema necesitaremos que el aguacate esté en su punto de madurez. Lo pelaremos y partiremos en trozos poniéndolo en un vaso de batidora.

2. A continuación añadimos el pepino igualmente pelado y troceado. Salamos al gusto y añadimos el medio ajo y el zumo de medio limón pequeño. También añadimos el aceite.

3. Trituramos todo y lo servimos en cuenquitos espolvoreando un poco de pimienta por encima. Lo ponemos a enfriar y ya tenemos listo nuestra refrescante y sencillísima crema.

**Observaciones o consejos**

Esta receta sólo lleva alimentos vegetales. Se ha prescindido de productos lácteos como yogur o queso para hacerla más sana.

**Autor**

Matilde Linares