

# Ensalada de Aguacate

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 3/10

Küba avokado salatası krem soğan, limon ve zeytinyağıyla et yemeklerinin yanında servislik verir.

## Malzemeler

- 3 adet Avokado
- 1 adet Krem soğan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kesme tahtasına servis tabağına hazırlanmış malzeme bekleyip kararmasını.
2. Avokadoları ince dilimleyin, karşı karşıya ezilmesini.
3. Krem soğanı ince doğrayın, 10kmada baskınlaşmasını.
4. Avokado, soğan, limon ve zeytinyağına birazce karşı karşıya avokado ezilmesini.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çatlak bozulmasını.
7. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.

### PÜF NOKTASI

Soğuk servis için malzemeleri doğramadan önce buzlu suda 2 dakika bekletin, çatlak olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis sunun, üstüne lime sıkarak hemen servis edin.