

## Mousse Dulce de Aguacate al Estilo de Moni

Moni Krebs (Argentina/México)

El aguacate recibe varios nombres, según el país o la zona geográfica. En México, el nombre deriva del nahua “aoacatl” o “ahuacatl”. Su origen se ha determinado en México a partir de pruebas arqueológicas encontradas en Tehuacán (Puebla), con una antigüedad aproximada de 12.000 años. En inglés se llama avocado y en portugués, abacate. En América del Sur se llama palta, palabra de origen quechua.

En México el aguacate es el ingrediente fundamental del guacamole, y en general se usa en platos salados. En cambio en Brasil, el abacate se consume como postre, con azúcar. Recordando esto, y para celebrar las diferencias, aquí está mi receta de mousse dulce de aguacate. Se sirve como “dip” con galletas saladas o dulces y es el toque dulce perfecto para cualquier reunión.

### Ingredientes:

- Dos aguacates maduros
- Jugo de limón a gusto (aprox. cuatro cucharadas)
- Azúcar blanco refinado (aprox. cuatro cucharadas)
- Azúcar glas (impalpable) (aprox. cuatro cucharadas)

### Preparación:

Se prepara un puré con los aguacates y el jugo de limón y se le agrega el azúcar; lo mejor es ir probando y ajustar los ingredientes a gusto. La mezcla tiene que quedar como una crema, lisa y suave. Se puede usar licuadora o procesadora.

