

Guacamole con Tofú

Marisela Vera (México)

Esta receta, de preparación muy fácil, se puede preparar dos horas antes de servir. Conservarla en lugar fresco, con las semillas del aguacate en el tazón, para conservar la frescura y el color. Se puede servir acompañado de jugo de tomate, que le da un toque exótico.

Ingredientes

- 2 cuadros de tofu (200 gr.)
- 2 aguacates maduros
- ¼ cebolla
- ½ taza de cilantro o perejil
- 2 chiles serranos (o a gusto) o salsa de chile habanero
- ¼ taza de jugo de limón
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal a gusto

Preparación:

Moler el tofu con el jugo de limón y el aceite de oliva en un procesador de alimentos o licuadora.

Por separado, hacer un puré con la cebolla junto con las hierbas y un poquito de agua.

Aplastar los aguacates con unas gotas de jugo de limón.

Pasar a un tazón, agregar los demás ingredientes, sazonar a gusto y servir con tostadas o galletas saladas.

