

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)



## Preparación

1. Triturar el aguacate con un poco de sal y limón. Añadir el wasabi y reservar.
2. Cortar el alga kombu o nori en trozos de 1 centímetro y freír durante 10 segundos en aceite de sésamo caliente.
3. Servir con el guacamole con wasabi que hemos preparado.

## Chips de alga con mahonesa vegetal

### Ingredientes

1 tira de [alga kombu](#) o [nori](#)

---

[Aceite de sésamo](#)

---

1 pizca de pimienta

---

1 aguacate

---

Zumo de limón

---

1 cucharadita de [wasabi](#)

---

### Consejo

"En vez de guacamole puedes utilizar cualquier otra mahonesa vegetal."