

Receta cedida por [Mireia Anglada](#)

Preparación

1. Pelar uno de aguacates, quitarle el hueso y poner en la batidora. Añadir el amasake, la crema de almendras, el caldo de verduras, el zumo y la ralladura de limón, el ajo y el perejil. Triturar hasta obtener una mezcla suave.
2. Pelar el otro aguacate y cortar a trocitos pequeños. Trocear también el pepino, las cebollas y el cebollino y agregarlo todo a la crema. Reservar un poco de aguacate para adornar.
3. Refrigerar, rectificar de sal con el vinagre de umeboshi y servir.

Crema fría de aguacate y amasake

Ingredientes

2 aguacates

300 g de [amasake de arroz](#)

1 cucharada de [crema de almendras](#) sin tostar

300 ml de [caldo de verduras](#) (agua más ½ pastilla de caldo)

Zumo y ralladura de 1 limón

½ diente de ajo

20 g de perejil

¼ de pepino muy picado

2 cebolletas muy picadas

2-3 cucharadas de cebollino picado.

[Vinagre de umeboshi](#)
