



Ingredientes

1l caldo de pollo

1 pepino, sin semillas

2 aguacates Hass de Michoacán, la pulpa.

2 cucharaditas jugo maggi

Salsa tabasco, al gusto

2 cucharaditas aceite de oliva, extra virgen

1 limón

1 cucharada perejil, picado

1 aguacate Hass de Michoacán, para guarnición

4 cucharadas yogurt light

Preparación

Ponga a calentar en una olla el caldo de pollo, mientras tanto, licue la pulpa del aguacate, con el limón, aceite, jugo maggi, pepino y salsa tabasco., vacíe esta mezcla a la olla a fuego bajo. Sazone con sal y pimienta, sirva acompañando la sopa con una cucharada de yogurt, láminas finas de aguacate y perejil picado. Puede servirla tibia, fría o caliente.