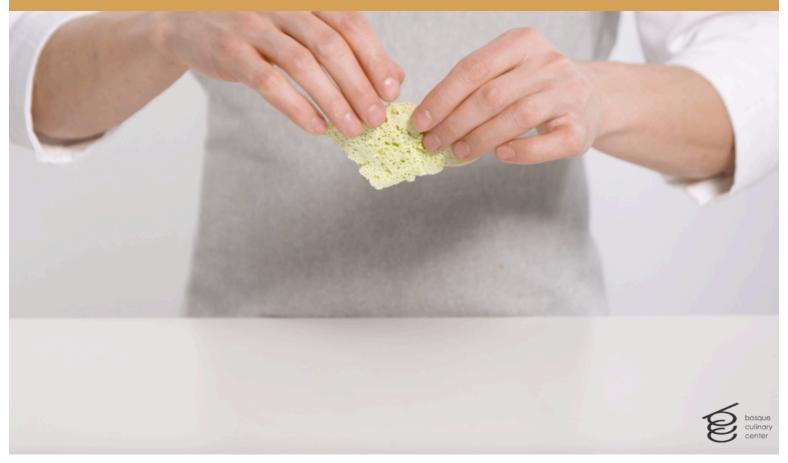
# **ELABORACIÓN**





## LIOFILIZADORA - LIOFILIZAR



### **INGREDIENTES**

1 und 5 mL Aguacate Zumo de lima Sal



### **UTENSILIOS**

Papel sulfurizado (x1) Liofilizadora Araven (x1)

Pastillas Silicasec (x1) Liofilizadora

#### PREPARACIÓN DE LA LÁMINA DE AGUACATE LIOFILIZADO

- 1. . Sacar la pulpa del aguacate e introducirla en la trituradora.
- 2. Agregar el zumo de lima y la sal y triturar hasta obtener una crema de aquacate.
- 3. Sobre una bandeja (de un tamaño que pueda cabér posteriormente en la liofilizadora) colocar un papel sulfurizado y estirar la crema de aguacate de forma que quede bien fina.
  - 4. Introducir en la liofilizadora y liofilizar durante 24 horas hasta que nos quede una textura crujiente.

#### CONSERVACIÓN

Reservar en un envase hermético y en un lugar seco a temperatura ambiente.