



LIOFILIZADORA – LIOFILIZAR



INGREDIENTES

1 und Aguacate
5 mL 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 aguacate.
3. Sobre una bandeja (de un tamaño que pueda caber 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.