



Crea un archivo html que genere una salida similar a la que se muestra en la figura.

CREMA FRÍA DE AGUACATE

Ingredientes

- 2 aguacates (aprox. 200-240g.)
 - 20g. de zumo de limón
 - 600g. de caldo de pollo frío
 - 150g. de nata para cocinar.
 - 1 cucharadita de sal.
 - 1 cucharadita de pimienta molida.
 - 1 ramita de cilantro fresco.
 - 1 tomate maduro cortado en dados.
-

PREPARACIÓN

1. Pele y trocee los aguacates
 2. Triture los aguacates junto con el zumo de limón y 200g del caldo de pollo.
 3. Agregue el resto del caldo, la nata, la sal y la pimienta y bátalo.
 4. Decore con el cilantro y los dados de tomate
-

Sugerencia

Puede servirla en chupitos
