



DIP DE ABACATE (COM DESIDRATADOS)

RECEITA PARA 6 PORÇÕES

(GUA(AMOLE MEDITERRÂNI(O)



Ingredientes:

- 2 peras abacates médias (ou 1 grande)
- 1 c. sopa de mini-tomate desidratado (ou tomate desidratado em fatias, grosseiramente cortadas)
- 1 c. sopa de pimento desidratado
- 1 c. sopa de cebola desidratada
- 1 a 2 c. sopa água de reidratação
- ½ limão pequeno
- 8 azeitonas pequenas
- 1 c. café de orégãos secos
- 1 raminho de coentros frescos
- Sal e pimenta a gosto

Preparação:

1. Coloque os desidratados em água suficiente para os cobrir, por cerca de 15 minutos.
2. Escorra os desidratados, reservando a água de reidratação, e corte-os grosseiramente.
3. Junte os desidratados, as azeitonas descaroadas, os coentros picados e os orégãos e amasse-os num almofariz, deixando que os líquidos se misturem bem, mas ficando com pedaços visíveis.
4. Enquanto a mistura descansa, esmague o abacate com um garfo, juntamente com o sal, a pimenta e o limão.
5. Junte tudo e mexa bem.
6. Retifique os temperos, se necessário.

Sirva como entrada (por exemplo, como *dipping* de uns nachos ou sobre umas fatias de pão de sementes torrado) ou como *topping* de uma salada.