



## MINI MOLLETES CON MARGARINA DE AGUACATE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 1 Aguacate (250 gr)
- 1 barra de Margarina sin sal La Villita (140 gr)
- 1 Limón (30 gr)
- 2 ramas de Cilantro (20 gr)
- Pimienta al gusto
- 1/4 de cucharada de Sal
- 4 Baguettes pequeñas
- 1 Jitomate

## MODO DE PREPARACIÓN

Uno de los ingredientes preferidos por muchos se unió con nuestra Margarina La Villita, y crearon algo más que rico, así es, amigas.

Para crear la margarina con aguacate vamos a licuar la margarina La Villita, el aguacate, el limón, el cilantro, la pimienta y la sal. El resultado lo vamos a guardar en un refractario en el refrigerador por una hora.

Una vez lista la Margarina, vamos a picar los jitomates y a calentar los panes. Puedes cortar el pan y servirlo como bocadillo, o puedes servir como platillo junto a unos frijoles refritos, a los niños les encantará para el desayuno. ¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita