

Paletas de fresa y limón



Ingredientes:

1 libra de fresas

Media taza de azúcar

2 limones verdes

- Quite los tallos y corte las fresas por la mitad, colóquelas en un tazón
- Agregue azúcar al tazón y deje reposar durante 15 minutos.
- Transfiera las fresas y el azúcar a una cazuela y agregue un cuarto de taza de agua.
- Hierva la mezcla y cocine durante unos 10 minutos.
- Transfiera de nuevo al tazón para que se enfríe (puede colocar el tazón sobre hielo para acelerar el proceso)
- Transfiera la mezcla a la licuadora y agregue el jugo de dos limas.
- Triture y vierta en moldes para paletas
- Congele durante al menos 5 horas.
- ¡Disfrute!

Guacamole

Ingredientes:

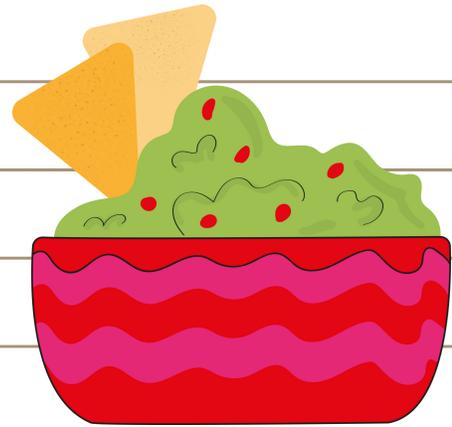
Media cebolla blanca

Manojo de cilantro

Dos aguacates maduros

Sal

Un limón verde



- Corte la cebolla en trocitos pequeños
- Pique el cilantro
- Agregue el aguacate
- Aplaste usando un batidor de mano
- Agregue sal al gusto
- Añada jugo de lima
- Mezcle todo
- ¡Disfrute!

Paletas de pie de limón

Ingredientes:

4 limones verdes

1 lata (14 onzas) de leche condensada

1/2 taza de crema + 1/2 taza de leche entera

Pizca de sal

- Ralle 2 de los limones dentro de un recipiente
- Agregue el jugo de los 4 limones (alrededor de $\frac{3}{4}$ de taza)
- Agregue leche condensada
- Agregue crema + leche
- Mezcle todo junto
- Vierta en moldes para paletas
- ¡Disfrute!

