



Corazón de aguacate: 4 bebidas y cocteles con el verde fruto para celebrar el Día del Amor y la Amistad

- *Los expertos culinarios de Simplot comparten 3 bebidas especiales para este 14 de febrero, como parte de la tendencia foodie del aguacate que ha conquistado al mundo.*

El mundo vive una *aguacatización*. En los recientes años, el aguacate ha conquistado el paladar *foodie* internacional. Desde el tradicional guacamole en países como México y Estados Unidos, pasando por gazpachos en España, *smoothies*, gelatinas, cócteles y bebidas sofisticadas en Asia y Europa, hasta un *frappuccino* de aguacate en Corea del Sur, diseñado por una de las cadenas cafeteras más populares a nivel global. El fruto verde de origen mexicano está de moda, amado por millones de comensales.

“Dentro de este boom, qué mejor fecha que el Día del Amor y la Amistad para celebrar ese corazón de aguacate que todos llevamos dentro. Sobre todo en México, donde gozamos de ser el principal productor de aguacate del mundo. Así, este 14 de febrero se acerca como una fecha especial para darle un toque diferente a las bebidas con las que podemos celebrar el amor y la amistad”, explica **Elsa Angélica Monroy Martínez, Category Manager de [Simplot México](#)**, compañía global líder en la producción y distribución de alimentos congelados del mercado *food service*.

Con esto en mente, la experta en alimentos comparte 4 sencillas recetas de bebidas y cocteles con su toque de amor y amistad, basadas en el también conocido como “oro verde”:

1. Malteada de aguacate

Ingredientes:

100 g de pulpa de aguacate Simplot

176 g de hielo

164 ml de leche

10 g de azúcar

80 g de leche condensada

Preparación:

Licua la pulpa de aguacate Simplot con el resto de los ingredientes

Vierte en un vaso alto para malteada y decora al gusto

Tip: pruébala con un toque de crema de coco o con un *shot* del licor de tu preferencia.

2. Margarita de aguacate

Ingredientes (para 6 porciones):

237 ml de pulpa de aguacate Simplot

355 ml de tequila

355 ml de zumo de lima

120 ml de licor triple seco

120 ml de jarabe de agave

Cantidad suficiente de hielo

rodajas de limón (para decorar)

chile Tajín al gusto (para decorar)

Preparación:

Coloca todos los ingredientes con hielo al gusto en una licuadora y mezcla hasta homogeneizar

Frota el borde de un vaso *rock glass* de 8 onzas con una rodaja de limón

Coloca un poco de Tajín en un plato

Sumerge el vaso en e Tajín para cubrir el borde

Llena cada vaso hasta arriba con hielo y vierte la margarita

Tip: de preferencia, usa tequila blanco

3. Clericot verde de aguacate

Ingredientes:

90 g de pulpa de aguacate Simplot

50 ml de jarabe natural

300 ml de vino blanco

750 ml de refresco de limón

1 pieza de manzana sin cáscara y sin semillas cortada en cubos

50 g de mango en cubos

50 g de piña en cubos

Cantidad suficiente de hielo

Preparación:

Licuar la pulpa de aguacate con el vino blanco y el jarabe natural

Verter la mezcla anterior al fondo de una jarra

Añadir los cubos de fruta

Agregar hielo al gusto

Rellenar con el refresco de limón

Tip: remueve antes de servir

4. Aguacate a las rocas

Ingredientes:

1.5 litros de agua
120 ml de jugo de limón
120 grs. de pulpa de aguacate Simplot
120 grs. tazas de azúcar

Preparación:

Licúa todos los ingredientes hasta que estén bien incorporados
Sirve en un vaso old fashion con hielo y añade azúcar si es necesario

Tip: Servir frío o con hielo

“Como vemos, el aguacate es uno de los frutos más nobles de la cocina y que además es tan versátil que lo podemos incluir en la mixología por su capacidad de integrarse perfectamente en bebidas, cócteles y otros formatos más allá de lo clásico. Así, este 14 de febrero se presenta como la oportunidad de preparar alguna de estas sencillas recetas para refrescar el sentimiento de amor y amistad con nuestros seres más cercanos, familiares y amigos”, concluyó Elsa Angélica Monroy.

-o0o-

Sobre [Simplot](#)

Fundada en 1929 en la pequeña comunidad agrícola de Declo, Idaho, por J.R. “Jack” Simplot, Simplot es la compañía líder en la distribución de alimentos congelados dentro del mercado B2B de *food service* con presencia en 60 países y oficinas internacionales en 7 naciones. Cuenta con diferentes categorías de producto: papas congeladas, vegetales, frutas y pulpa de aguacate. En 1953 la compañía inventó las papas prefritas congeladas, hoy es el segundo mayor productor de semillas en Estados Unidos, la tercera compañía de papas a nivel global y la firma privada #61 de Estados Unidos. Cuenta con más de 11,000 colaboradores en el mundo comercializando más de 1,000 diferentes tipos de producto. El propósito de Simplot es contribuir a la alimentación del mundo a través de un cultivo responsable. La compañía apoya a las comunidades donde tiene presencia, con un enfoque en la sostenibilidad, al producir más con menos recursos. En 2017, su planta procesadora en Idaho fue reconocida como Planta Verde en Estados Unidos; en 2018, 2019 y 2020 se posicionó en México como uno de los mejores lugares para trabajar en el ranking Great Place to Work®. Simplot brinda productos que hagan que sus clientes vivan la mejor experiencia, generando negocios rentables, con crecimiento para socios comerciales, operadores y distribuidores. Visita: <https://simplotmexico.com.mx/>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/SimplotMexico>

Instagram: <https://www.instagram.com/simplotmx>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/simplotmx>

Contacto para prensa

another

Elena Aranda | Sr. PR Executive

elena.aranda@another.co

