Aguacate Bacon

¡Que siga verde no significa lo que esté!

Cada aguacate tiene su truco, ¡y el Bacon también!
Te contamos cómo reconocer su punto de maduración, conservarlo en casa y disfrutarlo en tus recetas para sacarle el máximo partido.

¡No esperes a que se ponga negro!

El aguacate Bacon mantiene la piel verde incluso cuando está maduro. Para saber si está listo, sostenlo en la palma y presiónalo suavemente: si cede ligeramente, está en su punto. Si está duro, dale unos días más.

¿Quieres que madure más rápido?

Mételo en una bolsa de papel junto a una manzana o un plátano y déjalo a temperatura ambiente. Revísalo cada día: el tiempo dependerá de lo duro que esté al principio.

¿Prefieres que vaya más despacio?

Si aún está duro, déjalo en un lugar fresco, alejado del sol, del calor y de manzanas y plátanos. Cuando alcance su punto, guárdalo en la nevera para conservarlo unos 2–3 días más.

¿Qué lo diferencia del Hass?

Aguacate Bacon (piel verde)

- Piel fina, lisa y verde al madurar.
- Sabor suave y delicado.
- Pulpa menos mantecosa.

Aguacate Hass (piel negra)

- Piel rugosa que suele oscurecerse al madurar.
- Sabor más intenso, con notas a frutos secos.
- Pulpa más densa y cremosa.

Tres ideas para llevarlo al plato

- **Tostada de aguacate y huevo:** coloca el aguacate en láminas en el pan tostado, añade un huevo cocido y termina con pimienta.
- **Bocadillo de aguacate y atún:** combina aguacate, atún, tomate y unas gotas de limón. ¡Una comida rápida y llena de sabor!