



## Consejo del chef

Puedes acompañar esta pasta con el tipo de salsa que más te guste. Si te sobra, puedes guardarla en el frigorífico en un tarro hermético durante 3-4 días.

## Raciones para 3

3 Aguacates  
10 Hojas de albahaca fresca  
2 Cucharaditas de aceite de oliva virgen extra  
1 Diente de ajo  
Sal  
Pimienta  
2 Cucharadas de zumo de limón  
400 gr Pasta fresca

- 1 Poner en una cacerola la pasta que más te guste a hervir durante el tiempo que indique el fabricante.
- 2 Para hacer la salsa de aguacate, partir los aguacates por la mitad, retirar el hueso y vaciar.
- 3 En el vaso de la batidora poner los aguacates troceados, el aceite, el zumo de limón, la albahaca, el diente de ajo pelado, la sal y la pimienta molida. Triturar hasta conseguir una salsa fina y cremosa.
- 4 Una vez cocida la pasta escurrir y verter la salsa de aguacate encima.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pasta-fresca-con-salsa-de-aguacate/>

