



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/>

