



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/>

COOKING
LOVERS 