



Pasta con salsa cremosa de aguacate

Preparación: 5 min
Tiempo de cocción: 10 min
Rinde hasta 3-4 porciones

Ingredientes

- 9 onzas de pasta cruda, cualquier tipo
- 1 diente de ajo o 1/2 cucharadita de ajo picado
- 1/4 de taza de hojas de albahaca fresca, y algunas más para servir
- 2 cucharadas de jugo de limón, aproximadamente el jugo de 1 limón
- Ralladura de cascara de limón, de un limón (opcional)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 aguacate mediano maduro, sin cáscara ni semilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal. Cocine la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete.
2. Mientras la pasta se cocina, prepare la salsa: En un procesador de alimentos, ponga el ajo y la albahaca y procese hasta que el ajo esté picado.
3. Añada el jugo y la ralladura de limón, el aceite de oliva y el aguacate y procese hasta que esté cremoso, parando para raspar el recipiente cuando sea necesario. Si la salsa está demasiado espesa, agregue un poco más de aceite. Condimente con sal y pimienta al gusto.
4. Escorra la pasta y colóquela de nuevo en la olla. Añada la salsa de aguacate y mezcle bien.
5. Cubra con queso parmesano y hojas de albahaca fresca, si lo desea.