Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Pasta con aguacate

2 raciones 506 kcal

Ingredientes

- **1 diente** de ajo
- **1** aguacate grande
- **10 g** albahaca fresca
- **1** chdita de lima exprimida
- **1** chdita de sal
- Pimienta
- **1** chdita AOVE
- **200 g** de pasta de lentejas
- **15** tomates cherry

POR RACIÓN

Proteínas	**29 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**65 g**
Fibra	**14 g**

Elaboración

1. Añadir el diente de ajo, el aguacate, la albahaca, el jugo de lima, sal, pimienta y AOVE
2. Triturar hasta que quede una crema
3. Hervir la pasta y reservar 1 cucharada de agua de cocción para añadir a la salsa
4. Añadir la salsa a la pasta
5. Añadir los tomates cherry troceados
6. Echar otro chorrito de AOVE y remover

RECOMENDACIONES

Añadir 1 cucharada de agua de cocción a la salsa la deja más cremosa y aumenta la cantidad.

Hecho con CookNest

