



# ENSALADA DE PASTA CON AGUACATE



tiempo de preparación  
**25min**



tiempo total  
**25min**



raciones  
**4**



dificultad  
**fácil**

## INGREDIENTES

- 2 aguacates Aurum
- 200 grs de pasta rotini
- Pimiento rojo y amarillo
- Perejil
- Taquitos de bacon
- ½ taza de vinagre de vino tinto
- 2 dientes de ajo
- 1 cda Orégano
- 1/3 taza agua
- 1 cda Albahaca
- Copos de guindilla
- Sal y pimienta
- AOVE
- Lascas de queso parmesano

## PREPARACIÓN

1. Corta el aguacate en cubos pequeños, así como los pimientos.
2. En un bowl mezcla el vinagre, orégano, agua, albahaca, AOVE, copos de guindilla, 2 dientes de ajo y perejil finamente picado, sal y pimienta.
3. Cocina la pasta siguiendo las instrucciones del empaque.
4. Cocina los taquitos de bacon y reserva.
5. En una ensaladera mezcla todos los ingredientes y aliña con la vinagreta.