



# PASTA CREMOSA DE AGUACATE



tiempo de preparación  
**15min**



tiempo total  
**20min**



raciones  
**5**



dificultad  
**fácil**

## INGREDIENTES

- 1 aguacate Aurum
- 200 g de pasta
- 1 diente de ajo pequeño
- Jugo de ½-1 limón (al gusto)
- Tomates cherry
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Albahaca o perejil (opcional)
- Espinaca fresca

## PREPARACIÓN

1. Cocina la pasta según las instrucciones y resérvala.
2. En una licuadora o procesador, pon el aguacate, ajo, limón, aceite, sal y pimienta. Licúa hasta que quede una crema suave.
3. Mezcla la salsa con la pasta caliente (pero fuera del fuego).
4. Añade tomates, espinaca o levadura nutricional si deseas.
5. Sirve de inmediato.