

Ensalada de Pasta con Aderezo de Aguacate

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Arvejas: 50 Gramos

Palta: 1 unidad

Espinaca: c/n A gusto

Bocconcini: 100 Gramos

Tirabuzón: 200 Gramos

Rúcula: c/n A gusto

Aderezo

Sal: c/n A gusto

Cilantro: c/n A gusto

Palta: 1 unidad

Espinaca: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Jugo de Limón: 1/2 unidad

Albahaca: c/n A gusto

Rúcula: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Procesar la *palta* con *jugo de limón*, sal, hojas de *rúcula*, de *espinaca*, *cilantro*, *albahaca* y aceite de oliva.
- Mezclar en un bol la pasta seca ya cocida.
- Sumar arvejas, hojas de *rúcula*, *espinaca*, cubos de *palta* y *jugo de limón*.
- Sumar el aderezo y la *mozzarella*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pasta-con-aderezo-de-palta>