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