

## Receta: TALLARIN VERDE Y BLANCO CON SALSA DE AGUACATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



### TALLARIN VERDE Y BLANCO CON SALSA DE AGUACATE

Plato principal

20  
minutos

#### INGREDIENTES

2 aguacates  
1/2 taza de hojas de culantro  
1 taza de tomates cherry  
1/2 taza de choclo desgranado  
2 cucharadas de jugo de limón  
400 g de mezcla de fettuccini verde y blanco  
sal  
pimienta  
1/3 taza de aceite de oliva  
1/4 taza de crema  
queso parmesano, rallado

#### INSTRUCCIONES

En una olla con agua hirviendo cocer los fettuccini hasta que estén listos. Escurrir y dejar en reposo.  
En una licuadora poner la crema, el aceite de oliva, el culantro, el aguacate y licuar hasta obtener una salsa homogénea.  
Sazonar y trasladar a un sartén grande.  
Añadir el choclo.  
Añadir el tomate cherry.  
Añadir el fettuccini.  
Saltear por cinco minutos o hasta que esté caliente.  
Servir cubriendo con queso parmesano rallado.

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

4  
porciones