



PASTA EN SALSA DE AGUACATE

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 10 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de pasta corta, cocida
- 2 cucharadas de Margarina La Villita sin sal
- 1 diente de ajo
- 1/2 taza de cebolla blanca, en cuartos
- 1/4 de taza de nuez limpia
- 200 ml de crema ácida
- 90 g de queso crema La Villita
- 2 aguacates
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso panela La Villita, para decorar
- Cilantro lavado y desinfectado, para decorar

MODO DE PREPARACIÓN

Este platillo es muy sencillo y le dará un toque diferente a tu comida de diario: solo comienza calentando una olla, coloca la margarina La Villita y cocina el ajo, la cebolla, la nuez, la crema y el queso crema. Cocina hasta que el queso se integre, retira del sartén y deja enfriar unos minutos

Licua la preparación con el aguacate, la sal y la pimienta, hasta que obtengas una salsa tersa.

Para servir, mezcla la pasta con la salsa, decora con el queso panela La Villita y decora con el cilantro. ¡Te encantará!

 LaVillitaMX  @LaVillita