

PASTAS

PASTA CON SALSA DE RÚCULA Y PALTA CON CAMARONES CON SALSA TERIYAKI



Ingredientes:

- Pasta a elección
- 2 paltas
- 2 tazas rúcula baby
- ½ taza de cilantro
- 1 cebollín completo
- ½ pimentón verde
- 2 yogurt sin sabor
- 2 cucharadas de mostaza dijon
- 1 cucharadita de miel
- 100 grs queso crema
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva
- Camarones grandes
- Salsa teriyaki
- Rúcula

Preparación:

- Poner la pasta que más te guste en abundante agua hirviendo con sal y cocina los minutos que aparecen en la bolsa.
- En una procesadora poner 2 paltas, 2 tazas de rúcula baby, 1/2 taza de cilantro, 1 cebollín completo, 1/2 pimentón verde, 2 yogurts sin sabor, 2 cucharadas de



mostaza dijon , 1 cucharadita de miel y 100 grs de queso crema (si no tienes no le pones) , sal ,pimienta . Procesar.

- En un sartén poner aceite de oliva y cuando esté muy caliente poner camarones grandes (sin agua o restos de hielo). Deben quedar todos topando el fondo del sartén, si son muchos, los haces en 2 tandas. Cuando están rojos, están listos. Les agregas al final sal y salsa teriyaki.
- Mezclar la pasta con la salsa de palta y rúcula y poner los camarones encima.

