

Spaghetti con bolitas de aguacate



Ingredientes

- 2 aguacates de Michoacán, maduros pero firmes
- 200g spaghetti, cocido al dente
- ½ cebolla, picada
- 2 dientes ajo, picados
- 2 cucharaditas aceite de oliva
- 1 taza puré de tomate
- 4 jitomates, sin piel ni semillas
- 1 cucharada chipotles adobados
- 1 cucharada consomé de pollo en polvo



Preparación

Cueza la pasta siguiendo las instrucciones del paquete hasta que esté al dente; enjuague y escurra.

Mientras tanto, en una olla caliente el aceite de oliva y fríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes; mué�alos en la licuadora junto con los jitomates y los chiles chipotle y viértalos en la olla, sazonando con el consomé de pollo en polvo. Añada el puré de tomate, agregue las hierbas de olor y una pizca de sal y pimienta; baje la llama y deje cocinar a fuego muy bajo hasta que la salsa hierva y esté en su punto.

Mezcle la pasta con la salsa. Justo antes de servir, haga las bolitas de aguacate utilizando una cuchara parisien. Sirva la pasta con las perlas de aguacate.

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: fácil

Rinde 4 porciones