



PASTA FRÍA CON SALSA DE AGUACATE Y SURIMI

Ingredientes:

- 4 aguacates maduros
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 6 cucharadas de mayonesa
- ½ taza de agua (125 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 10 barras de surimi en rodajas
- 500 g de pasta tornillo cocida y escurrida

Procedimiento:

1. Licúa los aguacates con la crema, la mayonesa, el agua y el consomé.
2. Mezcla con el surimi y la pasta hasta integrar por completo.
3. Ofrece tu pasta sobre hojas de lechuga.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4