



## ESPAGUETIS CON CREMA DE AGUACATE Y PISTACHOS

### Ingredientes

**Para 2 personas:**

- 160 g de espaguetis integrales
- 2 aguacates
- 1 puñado de pistachos
- zumo de limón
- 1 chile (opcional)
- Ñora molida (opcional), también se puede poner pimentón, especias o hierbas aromáticas.
- Pimienta negra molida
- AOVE

### Preparación

**1º.** Cocer los espaguetis en agua hirviendo hasta que estén al dente o a nuestro gusto.

**2º.** Pelar los aguacates, machacar la pulpa con un poco de zumo de limón, pimienta y sal. Reservar.

**3º.** En una sartén con un poco de aceite de oliva saltear un chile picado, añadir los espaguetis cocidos, el aguacate machacado y un chorrito del agua de la cocción, remover, cocinar en conjunto un par de minutos y rectificar de sal si es necesario.

**4º.** Servir en un plato, añadir unos pistachos picados por encima, unas gotas de zumo de limón y un toque de ñora molida.

[HTTPS://ELCOCINEROCASERO.COM/](https://elcocinero casero.com/)