



ESPAGUETIS DE CALABACÍN CON PESTO DE GUISANTES

Ingredientes

- 1 calabacín grande
- 1 taza de guisantes frescos
- 1 aguacate
- Nueces peladas
- Hojas de menta
- 1 limón
- Pimienta negra
- Sal
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva

Preparación

- 1.** Lavar bien el calabacín. Cortarlo con una mandolina, rallando el calabacín a lo largo (si es muy largo, cortar primero por la mitad). Poner los espaguetis de calabacín en un cuenco. Echar un buen chorro de limón, un pellizco de sal y pimienta negra.
- 2.** Pelar los guisantes. Poner un cazo al fuego con abundante agua (sin sal, conservarán mejor el color) y cocer los guisantes 6-8 minutos. Pelar el aguacate.
- 3.** Poner en vaso de batidora el aguacate, una parte de los guisantes, hojas de menta, el ajo laminado, un chorrito de agua, aceite de oliva suave, nueces, zumo de limón, sal y pimienta; batir.
- 4.** Añadir el pesto de guisantes a los espaguetis de calabacín y mezclar bien. Agregar unos guisantes cocidos y decorar con unas hojitas de menta.

FUENTE: [HTTPS://WWW.NUEVOESTILO.ES/](https://www.nuevoestilo.es/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA