

Ensalada de pasta verde

Porciones

2

Ingredientes

Trortellini de queso: 250g

Albahaca: 10g

Cebolletas: 2 (parte verde solo)

Ajo: 1 diente

Miso: 1 cdtā

Yogur griego: 120g

Espárragos: 5

Sal

Guisantes: 100g

Menta: 5g

Rúcula: 35g

Limón: 1/2

Aguacate: 1

Aceite: 60ml

Parmesano

Pimienta

Instrucciones

- Cocer la pasta y, cuando le falte 1 min, añadir los guisantes, cocinar y retirar
- Escaldar 15s la cebolleta, albahaca y la menta y retirar a un bol con hielo y agua. Tras eso escaldar los espárragos cortados en trozos pequeños y también retirar a otro bol
- Triturar la cebolleta, albahaca, menta, miso, ajo, zumo de limón, aguacate y yogur e ir emulsionando en aceite poco a poco
- Mezclar la pasta, guisantes y espárragos con la salsa y salpimentar al gusto
- Añadir lonchas de parmesano por encima