



ESPAGUETIS DE CALABACÍN CON HUEVO POCHÉ Y PESTO ROJO

(Tiempo de elaboración: 1 hora)

Ingredientes

- 2 calabacines
- 2 huevos
- Pesto rojo
- 1 aguacate
- Aceite

Elaboración

Una receta muy saludable y como veis como muy pocos ingredientes. Lo que lleva más tiempo es la realización del pesto rojo, pero lo podéis hacer al mismo tiempo que pelamos el calabacín y lo freímos.



- ① En primer lugar nos disponemos a preparar el **pesto rojo**, cuya receta podéis ver haciendo click en el ícono abajo:

 **Receta Pesto Rojo**

- ② Mientras cocinamos el pesto rojo pelaremos los **calabacines** con el pelador especial de manera que se queden como espaguetis de calabacín.



- ③ Una vez tengamos todo pelado lo ponemos a freír en la sartén con un poco de **aceite** a un fuego intenso hasta que veamos que se quedan más blanditos y han reducido su volumen. Una vez estén listos, quitamos de la sartén el líquido que han soltado los calabacines.



- ④ Por último haremos el **huevo poché** tal y como podéis ver en el siguiente enlace: "**Receta huevo poché**". Hacer el huevo de esta manera no es sencillo, por lo que otra opción puede ser hacer el huevo frito.

- ⑤ Una vez tengamos todos los elementos, los colocamos en el plato y... ¡a comer!