

ESPAGUETIS DE CALABACÍN CON HUEVO POCHÉ Y PESTO ROJO (Tiempo de elaboración: 1 hora)

<u>Ingredientes</u>

- 2 huevos

- 2 calabacines

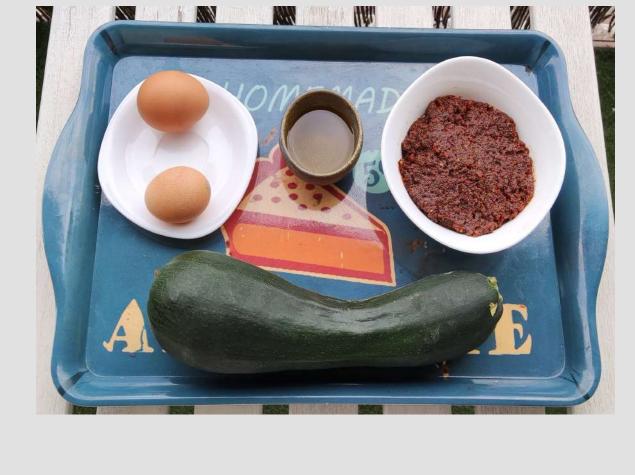
- Pesto rojo
- Aceite

- laguacate

Una receta muy

Elaboración

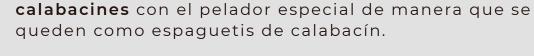
saludable y como veis como muy pocos ingredientes. Lo que lleva más tiempo es la realización del pesto rojo, pero lo podéis hacer al mismo tiempo que pelamos el calabacín y lo freímos.



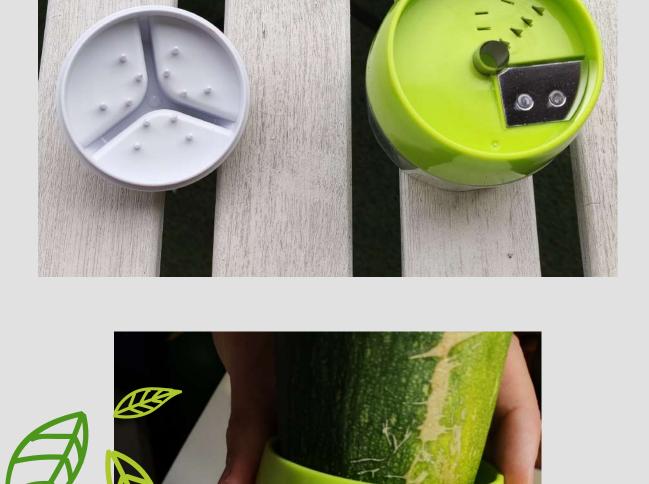
Receta Pesto Rojo

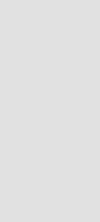
Mientras cocinamos el pesto rojo pelaremos los

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















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