



Pasta Carbonara de Aguacate (Palta)

Ingredientes:

- ½ libra de su pasta preferida
- 1 Aguacate (Palta)
- 1 Yema de huevo
- ½ copa de crema
- 1 cucharada de jugo de Limon
- ½ copa de queso parmesano rallado
- 3 tiras de tocineta
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo en polvo

Instrucciones:

1. Mezclar en Aguacate (Palta) con la Yema de Huevo, Ajo y jugo de limon. Una vez mezclado añade la crema poco a poco y mezcle nuevamente. Continúe hasta que tenga una textura suva y uniforme.
2. Cortar la tocineta y cocinar en un sartén a temperatura media por 8 minutos o hasta dorada. Separar a un lado.
3. En una caserola grande hervir agua y cocinar la pasta según las instrucciones.
4. Remover la pasta del agua una vez cocida. Colocar la pasta en un recipiente por separado e incorporar el aceite de oliva, añadir la salsa de Aguacate (Palta), tocineta, sal y pimienta. Mezclar hasta que esté bien distribuido.
5. Espolvorear con queso parmesano, servir y ¡disfruta!