

Pasta al pesto rojo y verde con tomate y aguacate

Tiempo total **25 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.023 kJ / 719 Kcal

Grasas: **35,8 g** Proteínas: **22,1 g**
Carbohidratos: **76,7 g**

INGREDIENTES

4 porciones

350 g pasta, p. ej. espaguetis
Para el pesto de aguacate
1 aguacate maduro grande
unas hojas de albahaca
1 diente de ajo
30 g almendras
30 g parmesano recién rallado
2 cucharadas aceite de oliva
Un poco de jugo de limón o lima
Sal, pimienta recién molida
2,5 Kikkoman Salsa dulce
cucharadas estilo Mirin para Cocinar
Para el pesto de tomate y tomillo
40 g tomates secos
30 g parmesano recién rallado
30 g piñones tostados
Unas hojas de tomillo
2 cucharaditas pasta de tomate
as
2 cucharadas aceite de oliva
0,5 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadita naturalmente fermentada
Pimienta recién molida
2,5 Kikkoman Salsa dulce
cucharadas estilo Mirin para Cocinar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el pesto de aguacate, cortar el aguacate por la mitad, retirar el hueso y la pulpa. Lavar la albahaca y pelar el ajo.

Pasos 2

Triturar la albahaca, el ajo, la pulpa del aguacate, las almendras, el queso parmesano, el aceite de oliva y el jugo de limón o lima. Sazonar el pesto con sal, pimienta y el mirin.

Pasos 3

Para hacer el pesto de tomate y tomillo, triturar los tomates, el parmesano, los piñones, el tomillo, la pasta de tomate y el aceite de oliva, y sazonar con la salsa de soja, la pimienta y el mirin.

Pasos 4

Cocinar la pasta según las instrucciones del paquete y servir con los dos pestos.