

Gnocchis con aguacate pesto y tomate



Ingredientes:

Ingredientes (dos personas):

- 1 aguacate Hass maduro
- Un puñado de albahaca
- 1 diente de ajo
- 50g almendras molidas, piñones o nueces
- Zumo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- 500g gnocchis
- 100g tomate cherry
- Virutas de queso parmesano

Preparación:

1. Colocar la pulpa del aguacate en una licuadora. Reservar un poco de albahaca para la guarnición e introducir el resto en la licuadora con el ajo, las nueces, el zumo de limón y el aceite de oliva. Batirlo durante 20 segundos hasta que quede suave.
2. Condimentar con la sal y con la pimienta negra.
3. Cocinar los gnocchis en una cazuela con agua hirviendo hasta que estén tiernos. Escurrirlos bien e incorporar la salsa de pesto y los tomates. Calentarlo y removerlo durante 1-2 minutos.
4. Servir en los platos, salpimentar la pasta y añadir la guarnición de albahaca y las virutas de queso parmesano.