



Tagliatelle al pesto cítrico de aguacate con langostinos

con albahaca, tomate y pecorino italiano

Exprés

Preparación en 15'

Preparation time : 15 min.



Albahaca



Limón



Pulpa de
aguacate



Avellanas
enteras crudas



Pecorino
italiano



Tagliatelle
fresco



Tomate



Langostinos



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Ajo



Agua de la
cocción



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/tagliatelle-al-pesto-citrico-de-aguacate-con-langostinos-36>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Túrmix, Colador, Olla, Rallador fino

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Albahaca (unidad(es))	1	2	3
Limón (unidad(es))	½	1	1½
Pulpa de aguacate (gramo(s))	100	200	300
Avellanas enteras crudas (gramo(s))	10	20	30
Pecorino italiano (gramo(s))	20	40	60
Tagliatelle fresco (unidad(es))	1	2	3
Tomate (unidad(es))	1	2	3
Langostinos (gramo(s))	150	300	450
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	1	2	3
Ajo (unidad(es))	½	1	1½
Agua de la cocción (mililitro(s))	100	200	300
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2558 kj
Valor energético (kcal)	611 kcal
Grasas	26.6 g
de las cuales saturadas	6.4 g
Carbohidratos	69.2 g
de los cuales azúcares	2.7 g
Fibra	6.4 g
Proteínas	29.1 g
Sodio	1.75 mg

Allergens

Moluscos, Leche, Soja, Pescado, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Gluten, Trigo, Huevo, Mostaza, Sésamo, Cacahuetes, Nueces, Avellanas

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Seca los **langostinos**.
- En una olla, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega los **langostinos**, **salpimenta** y cocina 1-2 min. Retira y reserva.
- En la olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal** y lleva a ebullición.
- Deshoja la **albahaca** y reserva unas hojas para el emplatado.
- Pela el **ajo**.



Pasta en marcha

- Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **tagliatelle** y cocina 2-3 min a fuego medio, hasta que queden tiernos.
- Cuando estén listos, reserva el **agua de cocción**. Luego, escurre los **tagliatelle** y vuelve a ponerlos en la olla.
- Corta el **tomate** en daditos.



¡Al salseo!

- Ralla la piel de la mitad del **limón** y córtalo en gajos.
- En una jarra medidora, añade el **ajo**, la **pulpa de aguacate**, las **avellanas**, ralladura de **limón** al gusto, zumo de **limón** al gusto, casi toda la **albahaca**, casi todo el **pecorino**, un chorrito de **aceite** genoroso, **sal** y **pimienta**.
- Tritura con un túrmix hasta conseguir una **salsa** homogénea.



¡A la mesa!

- En la olla con los **tagliatelle**, añade la **salsa** y el **agua de cocción**. Mezcla y rectifica de **sal** y **pimienta**.
- Sirve los **tagliatelle** en platos y cubre con el **tomate**, la **albahaca** reservada, los **langostinos**, ralladura de **limón** al gusto y el **pecorino** restante.
- Acaba con un chorrito de **aceite**.

Enjoy your meal!