COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Salsa pesto sabrosa y rápida

Receta para 2 raciones

Preparación: 5 min
Total: 5 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 20 gramos Albahaca fresca
- [ ] 10 gramos Piñones
- [ ] 40 ml Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 diente Ajo
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 20 gramos Queso parmesano

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, lavamos bien las hojas de albahaca. Solo usaremos la parte de la hoja, no el tallo, ya que amarga un poquito. Para lavar las hojas, las pasamos por un poco de agua y con un papel absorbente las secamos bien.

2. Después, las añadimos en el vaso de la trituradora.

3. Pelamos un diente de ajo. Para esta cantidad de pesto con medio diente de ajo es suficiente pero si quieres que se note, añádelo entero. Recuerda de quitarle el grill para que no repita. Añadimos el ajo al vaso de la trituradora.

4. Incorporamos la mitad del AOVE, la pizca de sal, los piñones y el queso parmesano rallado.

5. Trituramos a velocidad media hasta que esté todo bastante pequeñito. Después añadimos el resto del AOVE para que quede la textura perfecta de salsa pesto. Si ves que le falta aceite, añádele poco a poco para mejorar la textura.

6. Servimos junto a un plato de pasta para acompañarla, ¡y listo!