

# *Sopa Pistou*

## *Ingredientes*

Para el pesto:

- 150 g de queso rallado (Emmental o Gruyère)
- 1 cabeza de ajo
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 manojo de albahaca
- 2 tomates (o 1 lata de tomates triturados)

para la sopa

- Sal, pimienta
- 2 cebollas
- 1 tallo de apio
- 250 frijoles rojos
- 350 judías verdes
- 5 calabacines
- 2 patatas

## *Preparación*

- El día anterior poner en remojo las judías rojas.
- El mismo día escurrimos las alubias y las cuecemos en una cazuela con 3L de agua durante 2 horas (40 minutos si es olla a presión), sal y pimienta.
- Cortamos todas las verduras en trozos, las ponemos en la cazuela, sazonamos con sal y pimienta.
- Tapar y cocinar a fuego lento durante al menos una hora.
- Para el pesto:  
Mezclar la cabeza de ajos, la albahaca, la lata de tomates.  
Cuando se obtenga una pasta añadir el queso rallado, luego añadir un vaso pequeño de aceite de oliva para batir el pesto con mayonesa.
- Sirva la sopa con el pesto a un lado y el parmesano.