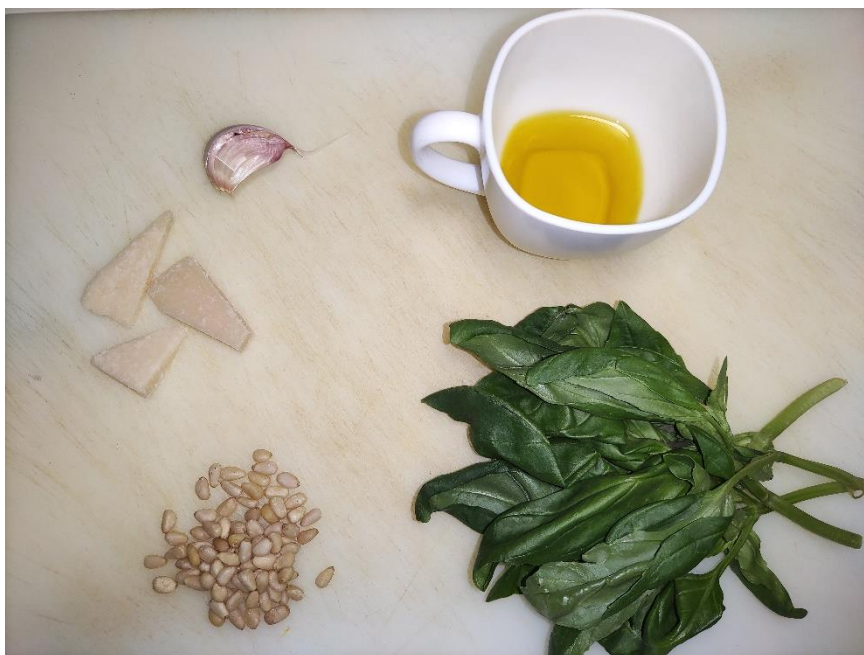


# PESTO

Tiempo de elaboración: 20 minutos.

Ingredientes:

- 1) 20 g de albahaca.
- 2) 10 g de piñones.
- 3) 15 g de queso parmesano.
- 4) 50 ml de aceite.
- 5) ¼ de ajo.



Elaboración:

Esta es una de las salsas más famosas de la espectacular gastronomía italiana y os puede servir en pizzas, pasta o ensaladas.

- 1) Separamos las hojas de albahaca del tallo para lavarlas con agua y dejarlas bien secas con papel de cocina (si no las secamos bien, la salsa nos quedará acuosa).
- 2) Los 10 gramos de piñones los pondremos a calentar en una sartén muy poquito tiempo hasta que veamos que comienzan a estar tostaditos.
- 3) Metemos todos los ingredientes mencionados al principio de la receta (el queso parmesano, el ajo en trocitos pequeños y el aceite) en un bote y lo trituramos con una batidora.

- 4) Con el aceite antes de echarlo todo de golpe, podéis echarlo poco a poco hasta que veáis que el espesor de la salsa es el correcto.

