



## PESTO ROJO

(Tiempo de elaboración: 30 minutos)

### Ingredientes

- 50 g de tomate seco
- 20 g de albahaca
- 15 g de queso parmesano
- 1 diente de ajo pequeño
- 50 ml de aceite
- 15 g de piñones

### Elaboración

Esta receta es prácticamente igual que la del pesto original aunque el resultado final de la textura de la salsa será un poco más espeso.



- 1 Dejamos en remojo durante 20 minutos 50 gramos de **tomates secos**. Durante este tiempo iremos realizando los siguientes pasos.
- 2 Lavamos los 20 gramos de **albahaca**. La escurrimos bien y la secamos con papel de cocina para que la salsa no quede acuosa.
- 3 Ponemos los 15 gramos de **piñones** en la sartén. Los calentamos en la sartén hasta que estén un poco tostaditos.
- 4 Cortamos en trocitos pequeñitos el **ajo** y el **queso parmesano** (este último podemos hacerlo con los dedos).
- 5 Por último sacamos los tomates secos del agua y los secamos con papel de cocina para evitar que nos quede la salsa acuosa.
- 6 Metemos todos los ingredientes en el bote y los trituramos:
  - **Tomates secos**
  - **Albahaca**
  - **Ajo.**
  - **Queso parmesano.**
  - **Piñones.**
  - **Aceite.** (Respecto al aceite echamos los 50 ml. Si veis que la salsa es demasiado espesa para vuestro gusto podéis ir echando un poco más hasta que sea de vuestro agrado).

**El resultado es una salsa un poco más espesa que el pesto original, pero con un sabor espectacular.**