



PESTO

(Tiempo de elaboración: 20 minutos)

Ingredientes

- 20 g de albahaca.
- 10 g de piñones.
- 15 g de queso parmesano.
- 50 ml de aceite.
- 1/4 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 pequeñitos 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.