



PESTO CASERO

Ingredientes

Para 4 personas

400g de hojas de albahaca fresca

45g de queso parmesano recién rallado

75ml de aceite de oliva extra virgen

45g de piñones

3 dientes de ajo

Sal y pimienta

Pasos

- 1.** Colocar los piñones y las hojas de albahaca en un procesador de alimentos y triturar varias veces. Seguidamente, añadir el ajo y el queso parmesano y volver a triturar.
- 2.** Mientras el procesador de alimentos está encendido, añadir lentamente el aceite de oliva en pequeños chorros y añadir sal y pimienta al gusto.
- 3.** Puede mezclarse con pasta para obtener una salsa rápida, esparcir sobre unas patatas horneadas, untar en galletas saladas o en rebanadas de pan tostadas.