

PESTO DE ALBAHACA

- 1- Con ayuda de un mortero o con una minipimer triturar 1 atado de albahaca con un puñado de sal entrefina. Agregar 80 gr de almendras o piñones tostados y seguir machacando.
- 2- Sumar 50gr de parmesano rayado + 1 diente de ajo asado.
- 3- En forma de hilo agregar aceite de oliva de buena calidad hasta que quede una pasta bien húmeda.
- 4- Guardar en un frasco esterilizado y completarlo con 1 cm. de aceite de oliva sobre el Pesto (para que no se oxide).
- 5- Guardar en la heladera bien tapado.

*ideal para acompañar una pasta, o sobre una bruschetta, o para hacer un rico aderezo para ensaladas.

Lo podes hacer también con rúcula

**es el mejor aliado que podes tener en la heladera.

