

I N G R E D I E N T E S

PESTO DE RÚCULA

2 paquetes de rúcula
1 puñado de sal entrefina
80 gr de almendras
aceite de oliva
1 frasco estirilazdo

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Con ayuda de un mortero o con una minipimer triturar 2 paquetes de rucula con un puñado de sal entrefina. Agregar 80 gr de almendras o piñones tostados y según 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 estirilizado y completarlo con 1 cm de aceite de oliva sobre el Pesto (para que no se oxide).
- 5- Llevar a la heladera bien tapado.

Este pesto te salva!! Se lo agregás a cualquier comida y te queda un plato TOP!! Queda riquísimo con papas, verduras y hasta pastas!!

