

Salsa Pesto



Ingredientes

- 2/3 tazas de aceite de oliva
- 2 cdas. jugo de limón
- 1/4 taza de piñones crudos
- 1/4 taza de nuez de la india
- 2 tazas de hojas de albahaca
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cdta. de sal.
- pimienta negra al gusto
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
(opcional el parmesano)

Preparación

1. Poner a tostar en un sartén por 5 minutos las nueces (de la india y piñones). Tienes que estarle moviendo para que no se quemen.
2. En un procesador o licuadora agrega las nueces tostadas.
3. Añade aceite de oliva. El jugo de limón y mezcla.
4. Agrega el resto de los ingredientes hasta que se mezclen.
5. Ve mezclado en velocidad lenta o con pulsos para que se haga cremosa y se integren los ingredientes.

