

Italian basil pesto



3-4 ramitas
de albahaca



250 ml
de aceite de oliva



4 c. s. de piñones



1 diente de ajo



75 g de parmesano



1 c.c. de
sal y pimienta

Preparación:

1. Lava la albahaca y sacúdela bien. Pela los dientes de ajo. Corta el parmesano en trozos. Pon la albahaca, el ajo y el parmesano en el vaso junto con la sal, el aceite de oliva, los piñones y una pizca de pimienta. Cierra la tapa.
2. Bate todo junto hasta obtener la textura deseada.
3. Utiliza el pesto inmediatamente o viértelo en un vaso cubriéndolo con un poco de aceite de oliva, para conservarlo en el frigorífico hasta 3 o 4 semanas.

Consejo Bosch:

Para conseguir un pesto especialmente suave, pasa primero los piñones por la sartén sin utilizar grasa alguna y muévelos con frecuencia hasta que estén dorados. Espera a que se enfríen y utilízalos como se describe en la receta.

 500 ml

