

Salsa pesto

Ingredientes:

Queso: 100 g rallado fino, mitad parmesano y mitad manchego seco

Aceite de oliva extra virgen: 1 vasito

Piñones: 1/2 cucharada ligeramente tostados.

Ajo: 2 dientes

Albahaca fresca: 1 puñado abundante

Sal y pimienta blanca

Preparación:

1. Machacar en el mortero los ajos, piñones y la albahaca, con una pizca de pimienta y un poquito de sal, para que las hierbas conserven su color verde.
2. Añadir el queso rallado y mezclar bien.
3. A continuación, incorporar el aceite, en pequeñas dosis, removiendo sin parar hasta formar una fina crema muy ligada.

