



SALSA PESTO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min n/a

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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa pesto	Salsas	01	21-12-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.