

SALSA PESTO VERDE

INSTRUCCIONES:

50 gr de hojas de albahaca
4 cucharadas (60 ml) de piñones
2-4 dientes de ajo, 120 ml (1/2 vaso) de aceite de oliva virgen extra
115 gr de queso parmesano recién rallado
25 gr de queso pecorino recién rallado (o queso de leche de oveja curado)

PREPARACIÓN:

Triture la albahaca, los ajos y los piñones hasta conseguir una pasta homogénea. Añada 60 ml de aceite de oliva y bata para darle a la pasta una consistencia cremosa. Incorpore el resto del aceite poco a poco, en forma de hilo fino, sin dejar de batir para conseguir una emulsión perfecta. Añada los quesos y remueva con una cuchara de madera. Pruebe y añada sal y pimienta si fuera necesario.