SALSA AL PESTO ROSSO

INGREDIENTES

200 gr de tomates secos
2 dientes de ajo (sin la vena interna)
100 gr de piñones
200 ml de aceite de oliva
50 gr de alcaparras (opcional)
Albahaca picada al gusto
Guindilla al gusto (opcional)
15 gr de parmesano
Aceite virgen extra
Sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Desalamos las alcaparras.
Sumergimos los tomates en agua hirviendo y dejamos que se ablanden durante unos 20 min, escurrimos, secamos y reservamos.
Ponemos todos los ingredientes en una licuadora o en un picatodo y trituramos, poco a poco vamos añadiendo aceite hasta conseguir una pasta bien mezclada pero sin que llegue a tener la textura de un puré.
Salpimentamos.
Finalmente incorporamos el parmesano rallado y mezclamos bien, añadiendo más aceite de oliva si fuera necesario. Dejamos reposar el pesto en el frigorífico para que todos los sabores se combinen.