

## CREMA FRÍA AL PESTO

### INGREDIENTES:

100 g de Parmesano

60 g de hojas de albahaca /reservar unas pocas para adornar)

1 diente de ajo

60 g de piñones/reservar algunos para adornar)

100 g de aceite de oliva virgen

Sal con moderación (el parmesano es sabroso)

1 bote de leche evaporada

1 litro de agua, aproximadamente.

### PREPARACIÓN:

Trocee el queso presionando el botón Turbo 5 veces y después rállalo en velocidad 9 hasta que esté perfectamente rallado.

Añada el ajo, los piñones y la albahaca y vuelva a repetir la operación

Incorpore la leche y vuelva a triturar durante 1 minuto para que quede todo bien triturado y homogéneo.

Por último, agregue el resto de los ingredientes y programe 1 minuto más en velocidad 9. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sirva la sopa, bien fría, adornándola con unas hojas de albahaca y sobre estas unos piñones.