

SALSA PESTO

INGREDIENTES:

100 g. De parmesano,
50 g. De hojas de albahaca,
2 dientes de ajo,
50 g. De piñones,
250 g. (2 1/2 cub.) De aceite,
sal,
50 g. (1/2 cub.) Del agua de cocer la pasta.

PREPARACIÓN:

Trocee el queso y rállalo presionando el botón turbo 5 veces y luego programando 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. A continuación añada los ajos, los piñones y la albahaca. Vuelva a repetir la misma operación. Cuando tenga todo bien triturado y homogéneo como si se tratase de una mayonesa, vierta poco a poco el aceite a velocidad 5, añada el agua y mezcle. Rectifique la sazón si fuera necesario.