

SALSA PESTO

INGREDIENTES:

- *100 gr. hojas albahaca fresca*
- *200 gr. Aceite de oliva virgen extra*
- *100 gr piñones*
- *100 queso parmesano u otro queso de oveja curado*
- *Sal*

ELABORACIÓN:

- *Poner todos los ingredientes sólidos en el termomix, y pasar hasta dejar fino, poner el aceite y mezclar un minuto, no hay que emulsionar.*

Sirve para todas las pastas, y por supuesto para lo que queramos, por ejemplo pescados a la parrilla.