

Pesto Casero

Hace aproximadamente dos tazas

½ taza de nueces

4 dientes de ajo

3 tazas de hojas de albahaca lavadas

Sal y Pimienta

1 taza de aceite de olive extra virgen

1 taza de queso Parmesano o Romano rallado

Ponga las nueces y los dientes de ajo en una procesadora de alimentos y procese. Agregue las hojas de albahaca, la sal y la pimienta. Procese.

Añada el aceite de oliva en un chorro lento con la procesadora prendida. Agregue el queso y procese.

Guarde el pesto en un frasco cerrado en el refrigerador. Póngale una capa delgada de aceite de oliva encima para que no se oxide.