

# Pesto de albahaca y semillas de girasol



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 1

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pesto-de-albahaca-y-semillas-de-girasol>

## Preparación

Añadir todos los ingredientes excepto el aceite de oliva a un procesador de alimentos. Pulsar al tiempo que añade un flujo constante de aceite de oliva. Raspe los lados de la taza del procesador y vuelva a pulsar hasta que estén bien mezclados. Probar y ajustar los condimentos. Utilizar inmediatamente o almacenar (cubierto) en el refrigerador hasta por 24 horas. Hace alrededor de 1 taza.

## Ingredientes

- 2 taza/s colmadas Albahaca fresca
- 3 diente/s Ajo picados
- 1/2 taza/s Semillas de girasol peladas y tostadas
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2-1 cucharadita/s Jugo de limón
- 1/4 taza/s Aceite de oliva (o más si es necesario)

## Categorías

Un día normal, Italiana, Económico, Vegetales, Exótica, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Salsa

