

# Pesto de tomates secos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 5min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pesto-de-tomates-secos>

## Preparación

En el tazón de un procesador de alimentos, mezcle los tomates, el aceite, la albahaca y el ajo hasta que los tomates están finamente picados. Agregue el queso, la sal y la pimienta, y pulse de combinar. Pruebe un poco para sazonar a gusto. Disfrute!

### ▣ **Tip para la receta**

El pesto tendrá una duración de hasta una semana si se conserva en un recipiente hermético.

## Ingredientes

- 100 gramo/s Tomates secos
- 1/2 taza/s Aceite de oliva (+2 cucharadas)
- 1 taza/s Albahaca fresca
- 2 diente/s Ajo picados
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta

## Categorías

Italiana, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Salsa

