

# Pesto tradicional



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pesto-tradicional>

## Preparación

Triture la albahaca, los ajos y los piñones hasta conseguir una pasta homogénea. Añada 60 cc. de aceite de oliva y bata para darle a la pasta una consistencia cremosa. Incorpore el resto del aceite poco a poco, en forma de hilo fino, sin dejar de batir para conseguir una emulsión perfecta. Añada los quesos y remueva con una cuchara de madera. Pruebe y añada sal y pimienta si fuera necesario.

### ▫ Tip para la receta

Para hacer una salsa al pesto más sabrosa, añada una o dos cucharadas de crema de leche líquida y mezcle. Para una salsa más ligera, añada una o dos cucharadas del agua en la que hemos hervido la pasta y mezcle. Justo antes de servir añadir piñones tostados y una o dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra para darle un sabor más afrutado.



## Ingredientes

- 50 grs. Albahaca
- 2 cucharada/s Piñones
- 2-4 dientes de Ajo
- 120 cc. Aceite de oliva
- 115 grs. Queso Parmesano recién rallado
- 25 grs. Queso Pecorino recién rallado (o queso de leche de oveja curado)

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Salsa, Otro