



# Espaguetis al pesto

**RACIONES:** 2 personas

**DIFICULTAD:** Media

**FUNCIONES:** Manual

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 5 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 12 mins

**TIEMPO TOTAL:** 17 mins

**ACCESORIOS:**  

## Ingredientes

### Ingredientes 1

6 ramitas de albahaca fresca  
1 diente de ajo  
50g de piñones tostados  
80g de parmesano rallado  
250ml de aceite de oliva  
Una pizca de sal

### Ingredientes 2

2L de agua  
1 cucharadita de sal  
1 cucharada de aceite de oliva  
250g de espaguetis de pasta fresca

## Preparación

### Antes de empezar

Ajusta la temperatura a OFF, presiona OK, el tiempo a 2 minutos, la velocidad a 12 y presiona OK. Coloca el accesorio cuchillas en el recipiente. Lava la albahaca, deshójala y desecha los tallos, seca bien las hojas entre dos papeles de cocina. Pela el diente de ajo.

### Paso 1

Añade en el recipiente los INGREDIENTES 1, coloca la tapa y presiona el botón START. Deja acabar el programa. Prueba y corrige de sal si es necesario. Vierte en un bol. Retira las cuchillas. Lava y seca el recipiente.

### Paso 2

Ajusta la temperatura a 95° C, el tiempo a 12 minutos, la velocidad a 1 y presiona OK. Coloca la pala de remover en el recipiente. Introduce los 3 primeros INGREDIENTES 2 (agua, sal y aceite) y coloca la tapa sobre el recipiente, presiona el botón START. Cuando pasen 8 minutos, abre la tapa, introduce la pasta fresca en el recipiente, vuelve a colocar la tapa y pulsa el botón START. Deja que acabe el programa y retira la pasta enseguida sobre un colador, reparte en los platos y salsea con el pesto.

**Apto para:**

**Vegetarianos.**