



# Pesto

**RACIONES:** 8 personas

**DIFICULTAD:** Fácil

**FUNCIONES:** Manual

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 5 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 0 mins

**TIEMPO TOTAL:** 5 mins

**ACCESORIOS:**   Rallado grueso

## Ingredientes

### Ingredientes 1

70g de queso parmesano  
6 ramas de albahaca fresca  
40g de piñones tostados  
1 diente de ajo  
250ml de aceite de oliva suave  
Sal  
Pimienta

## Preparación

### Antes de empezar

Coloca el disco de rallado grueso en el Direct Prep e instálalo en la posición 1. Coloca el accesorio cuchillas en el recipiente. Lava y seca bien las hojas de albahaca, desechando los tallos. Pela y retira el germen del diente de ajo.

### Paso 1

Con el Direct Prep, ralla el queso dentro del recipiente. Al acabar, retira el Direct Prep e introduce el resto de los INGREDIENTES 1 en el recipiente. Coloca la tapa sobre el recipiente, la tapa sobre el orificio de alimentación y presiona el botón CHOP (triturar) durante 30 segundos.

Esta salsa resulta ideal para acompañar la pasta, pero es excelente también para aliñar ensaladas de tomate y queso fresco. Si deseas una salsa menos fuerte o amarga (por el aceite de oliva) puedes emplear aceite de girasol.

**Apto para:**

**Vegetarianos y celíacos.**