

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Salsa pesto

500 ml.



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 100 gr. de albahaca fresca
- 2 dientes de ajo
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra (variedad arbequina)
- 75 gr. de piñones
- 100 gr. de queso parmesano
- Sal al gusto

## Preparación

1. Coloca el vaso batidor en su hueco correspondiente, añade todos los ingredientes, programa máxima velocidad, 6 minutos.
2. Resérvala un día entero en el frigorífico antes de consumir.