



Pesto



Tiempo:






Tiempo total:
5 Mins

Ingredientes:

- 120g de parmesano rallado
- 5g de sal marina
- 1 diente de ajo, pelado
- Un ramillete de hojas de albahaca
- 50g e piñones
- 120g de aceite de oliva virgen extra

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla  en el bol.
2. Añade el ajo, la sal marina, la albahaca, los piñones y el aceite al bol y pica durante 30 segundos pulsando el botón de triturar. 
3. Una vez picado, añade el parmesano rallado y pica durante 15 segundos más pulsando el botón de triturar. 
4. Una vez picado, sirve con pasta recién hecha y un poco de queso parmesano.