elGourmet

Minestra con pesto

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal fina: c/n
Aceite de oliva: c/n
Albahaca: 20 hojas
Arvejas partidas secas remojadas: 1/4 Taza
Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Jamón crudo 50 gr: 50 gr grs
Papa: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Acelga: 2 hojas
Arroz basmati: 70 grs
Arvejas secas remojadas: 1 Taza
Dientes de ajo asados: 2 unidad
Habas secas remojadas, blanqueadas y peladas: 1 Taza
Menta: 10 hojas
Sal gruesa: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar una olla con aceite de oliva *cebolla* picada, *ajo* fileteado hasta ablandar.
- Agregar *jamòn* crudo en juliana y *saltear* por 3 minutos.
- Añadir arvejas, arvejas partidas, *habas*, *papa* en cubos, sal y cubrir con agua.
- Cocinar hasta que arvejas y *habas* comiencen a ablandarse.
- Incorporar el *arroz*, tapar y dejar cocinar por 20 minutos.
- Añadir hojas de acelga cortadas en tiras, mezclar, cocinar 3 minutos y servir.
- Terminar cada plato con un poco de pesto y pimienta.
- Para el pesto
- En mortero machacar *albahaca*, *menta*, *ajo* asado y sal gruesa hasta lograr una pasta.
- Agregar de a poco aceite de oliva y seguir machacando hasta unir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/minestra-con-pesto