Minestrone de Verano con Pesto



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Minestrone

Papas: 2 Unidades
Apio: 2 Varas
Brócoli: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Espinacas: 1/2 Atado
Orégano: c/n
Perejil: c/n
Puerros: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Arvejas: 100 Gramos
Cebolla: 1 unidad
Esparragos: 1 Atado
Hojas de Albahaca: c/n
Pan de campo: 1 unidad
Tomillo: c/n

Pesto

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Albahaca: 1 Atado
Piñones: 2 cdas
Queso pecorino rallado fino: 1/4 Taza
Ajo: 1 Diente
Queso parmesano rallado fino: 1/4 tza
Sal entrefina: 1/3 cdta

Preparación de la Receta

Minestrone

- En una olla colocar el aceite de oliva y rehogar *cebolla*, *ajo*, *puerro*, *apio* y rehogar hasta transparentar
- Agregar *albahaca*, *tomillo*, *romero* y *perejil*.

- Agregar a las verduras rehogadas papas en cubos, el *brócoli* en pequeñas flores, espárragos en bastones y cubrir con agua al ras.
- Cocinar hasta que están tiernas (30 minutos) agregar las espinacas y las arvejas y cocinar hasta que estén tiernas las arvejas.

Pesto

- En un mortero colocar los ajos y la sal y moler hasta generar una pasta.
- Incorporar los piñones y seguir moliendo hasta lograr nuevamente una pasta.
- Añadir las hojas de *albahaca* y moler suavemente.
- Incorporar el queso parmesano y el pecorino.
- Agregar poco a poco el aceite de oliva y continuar moliendo hasta que la salsa tome consistencia
- Revolver con una cuchara e incorporar el restante aceite.
- Conservar en la heladera hasta utilizar.
- Servir la *sopa* con una *rodaja* de pan de campo tostado en la base del plato y pesto por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/minestrone-de-verano-con-pesto