

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>