

Papas con Pesto de Tomates Secos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Albahaca: 1 Puñado

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Tomates secos: 100 Gramos

Nueces: 80 Gramos

Queso Parmesano Rallado: 50 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Papas hervidas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Procesar con un mixer tomates secos hidratados, nueces, *albahaca*, queso parmesano rallado y comenzar a agregar aceite de oliva de a poco hasta emulsionar
- Mezclar las papas en un bol con el pesto y adrezarlas.
- Llevar las papas condimentadas a una placa de horno con una película de aceite
- *Condimentar* con sal, pimienta y *dorar* en horno por 25 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papas-con-pesto-de-tomates-secos>