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