

Pasta al pesto con filete de atún

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Piñones: 60 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Albahaca fresca:

Pimienta:

Anchoa: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Filete de atún: 1 Unidad

Tallarines frescos: 200 g

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cocinar la pasta.
- Para el pesto, triturar las hojas de *albahaca* junto con el aceite de oliva, el parmesano en trozos, los piñones y la *anchoa*.
- A continuación, calentar el filete de **atún**.
- Para terminar, escurrir la pasta y mantecar con la salsa pesto.
- Servir el filete de *atún* acompañado con un nido de tallarines al pesto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-al-pesto-con-filete-de-atun>