

Pesto de Espinacas

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceitunas verdes: 30 Gramos

Hojas de espinaca: 200 Gramos

Hojas de menta: 10 Gramos

Nueces: 20 Gramos

Pimienta Negra: c/n

Sal entrefina: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Hojas de curry: 10 Gramos

Limon: 1/2 unidad

Orégano fresco: 10 Gramos

Queso de campo: 20 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picar espinacas, *menta*, *orégano*, *curry*, *ajo* y machacar en mortero agregando aceite de oliva hasta integrar.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Picar nueces, aceitunas y añadir al mortero.
- Incorporar queso de campo rallado fino, ralladura y *jugo* de *limón*, aceite de oliva y mezclar.
- Servir el pesto sobre *burrata*.
- El pesto restante guardarlo en frasco esterilizado cubriendo con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pesto-de-espinacas>