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