

Pesto de pepitas y cilantro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pepitas de calabaza: 1 Taza

Hojas de Albahaca: 2 Tazas

Diente de ajo: 1

Sal y Pimienta:

Hojas de cilantro: 2 Tazas

Parmesano reggiano rallado: 1 Taza

Aceite de oliva: 3/4 a 1 Taza

Preparación de la Receta

- Tostar las pepitas de *calabaza* en un comal y dejar enfriar en una bandeja.
- Deshojar la *albahaca* y el **cilantro**.
- Colocar en un procesador de alimentos las pepitas frías, el parmesano, el *ajo*, sal y pimienta.
- Accionar en pulsos hasta que quede un polvo, posteriormente agregar la mitad de las hojas con la mitad del aceite y volver a accionar a pulsos.
- Incorporar el resto de las hojas y pulsar hasta obtener una pasta
- Colocar en un frasco hermético y agregar aceite hasta cubrir.
- Conservar en la heladera.

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