

Pesto genovés

Tiempo de preparación: 10 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: A gusto

Ajo: 1 Diente

Queso Parmesano Rallado: Cantidad necesaria

Albahaca: 1 Manojó

Piñones: 2 cdas

Sal gruesa marina: A gusto

Preparación de la Receta

- Machaca en un mortero un diente de *ajo*, dos cucharadas soperas de piñones, hojas de *albahaca* y sal gruesa.
- Cuando se hayan molido ligeramente, agrega un poco de aceite de oliva y continúa moliendo.
- Agrega queso rallado y un poco más de aceite de oliva hasta lograr una pasta espesa.

- Puedes prepararla en un mixer de cocina si no dispones de un mortero.
- Puedes utilizar nueces u otros frutos secos si no tienes piñones.
- Si eres alérgico a los frutos secos, puedes prepararlo sin utilizar piñones.
- Si quieres probar algo distinto, puedes triturar unas hojas de *perejil* junto con la *albahaca*.

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