

# Picaña con Pesto de Pistachos y Piñones

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 3 cdas.

**Perejil:** 1 Puñado

### Para el Pesto:

**Ajo:** 2 Dientes

**Piñones:** 1 Puñado

**Rúcula:** 1 Planta

### Para los tomates:

**Queso Parmesano:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 3 cdas.

**Tomillo:** Cantidad necesaria

**Ciboulette:** Cantidad necesaria

**Picaña:** 1 Pieza

**Albahaca:** 1 Planta

**Pistachos:** 1 Puñado

**Aceite De Oliva:**

**Tomates redondos:** 6 Unidades

**Pan viejo rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, limpiamos la carne, dejando bastante grasa. Cortamos en cuadrille sobre la superficie de la grasa.
- Sellamos la *picaña* en una sartén. Mientras tanto, picamos *perejil* y *ciboulette* y llevamos a un bowl con *manteca* pomada. Mezclamos bien y embadurnar la carne.
- Llevamos a un horno medio por aproximadamente 30-40 minutos.
- Preparamos un pesto en el mortero con los pistachos, *ajo*, piñones, la *albahaca*, *rúcula* y el aceite de oliva. Condimentamos con sal y pimienta.
- En un bowl, mezclamos el queso parmesano, *tomillo*, *manteca*, oliva, y pan viejo rallado. Condimentamos con sal y pimienta.
- Cortamos los tomates al medio. Luego, los llevamos a una placa y cubrimos con la mezcla de parmesano.
- Servimos la *picaña* junto con el pesto y los tomates gratinados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pica-a-con-pesto-de-pistachos-y-pi-ones>