

INGREDIENTES:

- 2 tazas de hojas de albahaca, lavadas
- 2-3* dientes de ajo, pelados
- ½ taza de queso parmesano rallado
- ⅛ cucharadita de pimienta
- ½ taza de aceite de oliva
- Opcional- zumo de limón al gusto

* Cantidad de ajo según sus preferencias.



Pesto casero

Instrucciones

1. Ponga la albahaca, el ajo, el queso parmesano y la pimienta en el bol de un robot de cocina y tritúrelos hasta obtener una mezcla homogénea, raspando las paredes del bol según sea necesario.
2. Mientras el robot de cocina está en marcha, añada lentamente el aceite de oliva en un pequeño chorro para evitar que el aceite se separe.
3. Raspe las paredes del bol con una espátula según sea necesario y siga mezclando hasta obtener la consistencia deseada.
4. Añada zumo de limón al gusto si lo utiliza.