

PESTO



Preparación : 5 min - **Reposo :** - - **Cocción :** - - **Material :** -

Ingredientes : 1 BOL

- 2 dientes de ajo - 1 manojos de albahaca - 50 g piñones - 100 ml aceite de oliva - 50 g parmesano - flor de sal, pimienta -

1. Lavar la albahaca. Desprender las hojas y secarlas. Pelar los dientes de ajo, cortarlos en dos y retirar el germen central.
2. Poner en la cuba pequeña el ajo, la albahaca, los piñones, el parmesano, la pimienta y 1 cucharadita de flor de sal.
3. Dar unas 10 pulsaciones hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Poner en marcha continua y añadir el aceite de oliva por el tubo de llenado sin dejar de mezclar.

Consejo del chef :

Delicioso con pastas.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

