



INGREDIENTES:

- 80 gramos de queso parmesano
- 30 gramos de avellanas
- 1 diente de ajo
- 80 gramos de rúcula
- ½ cucharadita de sal
- 150 gramos de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. En el vaso muy seco, poner el queso a trozos y **rallar 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
2. Incorporarle las avellanas, el ajo, la recula, la sal y el aceite, y **triturar 20 segundos a velocidad 7.**

3. Conservar en un recipiente hermético hasta la hora de servir.

Nota:

Esta salsa es ideal para aliñar ensaladas de pasta. Puede conservarse el pesto en el frigorífico hasta un mes, poniéndolo en un tarro limpio, cubriéndolo con aceite limpio y cerrado herméticamente.



