



INGREDIENTES:

- 100 gramos de queso Parmesano en trozos (o queso Padano que es el español)
- 30 gramos de piñones
- 1 ó 2 dientes de ajo
- 80 gramos de hojas de albahaca frescas y sin tallos
- 150 gramos de aceite de oliva
- ½ cucharadita pequeña de sal



ELABORACION:

1. Con el vaso de Thermomix muy seco, poner el queso a trozos y **rallar 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
2. Añadir los piñones, el ajo, las hojas de albahaca, el aceite y la sal y **triturar 20 segundos a velocidad 7.**
3. Si la queremos la salsa menos espesa, le podemos añadir un poquito de agua (si es de haber cocido pasta mejor) y mezclarla bien.
4. Servir directamente como salsa, y la que no gastemos, la podemos guardar en un tarro de cristal, cubierta con un chorrito de aceite de oliva, y bien cerrado con su tapera.
5. La podremos guardar un mes en la nevera, si esta con ese aceitito en la superficie y está bien tapada, como cuando hacemos ajo y perejil y lo ponemos rociado de aceite de oliva y tapado en el frigorífico.

Es ideal esta salsa, para acompañar pasta, rissotos o lo que nos guste.

□ □ □ □ □ □ □ □ □

SALSA PESTO (Thermomix)

