

# Pesto de albahaca

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Baja*

*Porciones: Variable*

## **Ingredientes:**

- 1 taza de albahaca
- ⅓ taza de queso rallado
- ½ taza de piñones europeos (también pueden ser almendras, avellanas o nueces)
- 1 taza de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

## *Tip:*

Un secreto para que quede de un color verde intenso es blanquear las hojas de albahaca y lo que hace es fijar la clorofila para que la albahaca no se oxide.

Para hacerlo hay que poner una olla con agua hirviendo y al lado un bowl de agua con hielo. Sacar las hojas (sin tallos porque se ponen amargos) y ponerlas en el agua hirviendo por 15 segundos (verán que se ponen más verdes aún), sacarlas y ponerlas en el agua con hielo para que no se sigan cocinando.

Este proceso hace que el pesto dure mucho tiempo con un verde intenso precioso. Si no lo haces, tendrás un pesto exquisito pero que en pocas horas se va a oxidar.

## **Preparación:**

- 1.- Poner todos los ingredientes en la minipimer y procesar.
- 2.- Poner todo en un frasco y comer con lo que quieras: pasta, arroz, tostada, queso mozzarella, pizza o lo que más te guste.