ENTRADAS

PESTO DE ESPINACA Y CILANTRO

Ingredientes

- 1 taza de espinacas
- 1 taza de cilantro
- 1/2 taza de nueces (o avellanas, almendras u otros frutos secos)
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta, a gusto
- Agua y hielo, cantidad necesaria para blanquear

Preparación

- Pon una olla con agua a hervir y prepara al lado un bowl con agua y hielo.
- Sumerge las espinacas en el agua hirviendo durante 20 segundos.
- Retíralas con un colador y pásalas inmediatamente al agua con hielo.
- Repite el procedimiento con el cilantro.
- Pon la espinaca y el cilantro blanqueados en un procesador. Agrega las nueces, el parmesano, el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
- Procesa hasta obtener una pasta homogénea.
- Guarda en un frasco en el refrigerador. Si lo conservarás varios días, cubre la superficie con una capa de aceite de oliva.

