

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SALSAS, RELLENOS Y ADEREZOS

SALSA PESTO

INGREDIENTES:

1/2 Taza de aceite de oliva extra virgen

1/2 Taza queso parmesano rallado

2 Tazas de hojas albahaca

3 Cucharadas piñones

3 Dientes de ajo

Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO:

Pela los dientes de ajo, lávalos, sécalos y quítale los tallitos a la albahaca.

Utilizando una sartén pequeña, tuesta los piñones.

Ralla el queso.

Tritura todos los ingredientes menos el aceite.

Una vez que todo esté bien molido, empieza a agregar el aceite poco a poco hasta que adquiera la consistencia deseada.