

PESTO DE ESPINACAS Y TOMATES SECOS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Sale 1 taza de pesto



Ingredientes

- ¼ taza de almendras enteras
- ½ taza de tomates secados al sol en aceite, escurridos
- ¾ taza Parmigiano Reggiano, rallado o picado en trozos grandes, (1.5 – 2 oz)
- 3 tazas de espinacas, (2.5-3 oz)
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco, y más al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- ¾ taza de aceite de oliva
- Pan baguette, francés, focaccia, tajado

Instrucciones

1. Coloca las almendras, los tomates secados al sol, el queso parmesano, las espinacas, el ajo y 2 cucharadas de jugo de limón en el recipiente de un procesador de alimentos. Sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Pulsa de 10 a 15 veces hasta que la mezcla esté finamente picada pero no completamente hecha puré. Raspa el procesador y vuelve a pulsar si es necesario.
3. Transfiere el contenido a un recipiente y agrega el aceite de oliva a la mezcla, prueba y agrega más aceite de oliva, limón, sal y pimienta según tu gusto. Servir y disfrutar.
4. Para hacer los crostini: Precalienta el horno a 450 F (220 C), coloca el pan en rodajas finas en una bandeja para hornear, rocía ligeramente con aceite de oliva por todas partes, espolvorea ligeramente con sal marina, tostar durante 7 a 10 minutos o hasta que estén doradas.

Notas:

*El pesto lo puedes preparar con anticipación y lo que te sobre lo guardas en frasco o contenedor que quede bien cerrado, hasta por 1 semana.