

PESTO DE RúCULA

Tiempo de preparación
5-10 min.

ElaboraciÃ³n

Mezcla los piñones, la rúcula, el parmesano, el aceite de oliva y el ajo en la batidora.

Añade la sal y sigue batiendo hasta obtener una salsa.

Se conserva en el frigorífico un máximo de cinco días.

Ingredientes

50 g de piñones, tostados
100 g de rúcula
50 g de parmesano, rallado fino (o alternativa vegetariana)
150 ml de aceite de oliva de calidad
1 diente de ajo