Título: Pestos

Por Ethan Roehl

Editor: Pasta and You

Coeditores:

Colaborador semanal:

Mixing Bowl Roehl

Aquí les dejo algunas recetas de pesto que son mis favoritas.

Receta con espinacas

¼ taza de nueces

1 (145 g) de hojas de espinaca fresca

6 dientes de ajo

¼ taza de aceite de oliva virgen extra

¼ taza de queso parmesano recién rallado

½ cucharada de vinagre balsámico o vinagre de vino tinto

½ cucharadita de sal

Instrucciones

En una licuadora o procesador de alimentos, combine las nueces, las espinacas y el ajo hasta que esté picado en trozos pequeños.

Agregue el aceite de oliva y la mezcla quedará suave.

Transfiera el pesto a un tazón y agregue el queso parmesano, el vinagre balsámico y la sal.

Receta con hojas de mostaza

Salsa de pesto para ravioles

1 manojo de hojas de mostaza

6 dientes de ajo

1 taza de nueces

Sal al gusto

Aceite de oliva al gusto

Queso parmesano al gusto

En una licuadora o procesador de alimentos, combine las nueces, las espinacas y el ajo hasta que esté picado fino.

Vierta el aceite de oliva y la mezcla quedará suave.