

Pesto de Espinacas

Ingredients:

- Hojas de espinaca joven (80-100g)
- Ajo (2 dientes)
- Anacardos (80g)
- Queso parmesano (80g)
- Miel (opcional)
- Aceite de oliva (150ml)

Preparación

- Nada.

Pasos

1. Prepara los ingredientes.

Lava bien las hojas de espinaca y sécalas. Pela los dientes de ajo. Ralla el queso parmesano si no está ya rallado.

2. Tritura la base.

Coloca las espinacas, el ajo, los anacardos y el parmesano en una batidora.

3. Añade la miel (opcional).

Incorpora la miel líquida para equilibrar los sabores.

4. Tritura mientras añades el aceite.

Comienza a triturar y ve añadiendo el aceite de oliva poco a poco hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Puede que no sea necesario usar todo el aceite; ajusta según la consistencia deseada.

5. Sazona al gusto.

Añade sal y pimienta y tritura brevemente de nuevo para integrar.

6. Ajusta y sirve.

Prueba y ajusta la sazón si es necesario. Sirve inmediatamente o guarda en un recipiente hermético en el frigorífico.

