

Nueces con un pesto al aceite de oliva y pasta fresca...

Hoy vamos a hacer un pesto con nueces, albahaca, un poco de ajo y aceite virgen. Con ello acompañaremos a una pasta fresca, pero también nos servir· para aliñar una ensalada, unas tostadas de pan... unas rodajas de tomate.. etc.

¿Qué?

200 grs de nueces peladas
1 manojo de albahaca
1 diente de ajo
200grs de oliva virgen
Sal, pimienta
400grs de pasta fresca

¿Cómo?

Poner en el vaso de la termomix las nueces, la albahaca, el ajo y el aceite, así como un poco de sal y pimienta. Triturar bien hasta que quede homogéneo.

Por otro lado coceremos la pasta en el agua abundante con sal, unos 4-5 minutos, escurrir bien y, sin refrescar con agua, aliñarla con nuestro pesto. También podemos hacer lo mismo pero en frío, como una ensalada de pasta.

Ó unos taquitos de queso de burgos, de jamón cocido... como veis es un buen punto de partida para un montón de ideas...