



# Espaguetis con Pesto

## Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 30 g de *Piñon*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 20 g de *Albahaca*
- 50 ml de *Aceite de oliva virgen extra*
- 400 g de *Espaguetis*

## Preparación

### Paso 1 - Cocinar los espaguetis

Hierve los *espaguetis* en una olla grande con abundante agua y un poco de *sal*. Cocina según las instrucciones del paquete, generalmente entre 8 y 10 minutos, hasta que estén **al dente**. Remueve ocasionalmente para evitar que se peguen. Una vez cocidos, escúrrelos bien y reserva. Es importante no sobrecocer la pasta para mantener la textura adecuada.

### Paso 2 - Preparar el pesto

Mientras se cocinan los *espaguetis*, prepara el *pesto*. En un mortero o procesador de alimentos, mezcla la *albahaca* fresca, los *piñones* tostados, los dientes de *ajo* pelados, y el *aceite de oliva virgen extra*. Añade *sal* y *pimienta* al gusto. Tritura hasta obtener una salsa homogénea y cremosa. El pesto debe tener una consistencia suave, pero con pequeños trozos de piñones visibles.

### Paso 3 - Saltear los espaguetis

En una sartén grande, calienta un poco de *aceite de oliva virgen extra* a fuego medio. Añade los *espaguetis* cocidos y saltea durante unos minutos, removiendo constantemente, hasta que estén bien calientes y ligeramente dorados. Este paso ayuda a que la pasta absorba mejor los sabores del pesto y tenga una textura más interesante.

### Paso 4 - Mezclar con el pesto

Añade la salsa de *pesto* a los *espaguetis* salteados en la sartén. Mezcla bien para asegurarte de que cada hebra de pasta esté completamente cubierta con la salsa. Si la mezcla parece un poco seca, puedes añadir un poco del agua de cocción de la pasta para darle más humedad y cremosidad. Ajusta la *sal* y la *pimienta* si es necesario.

### Paso 5 - Servir

Sirve los *espaguetis con pesto* inmediatamente en platos individuales. Decora con unas hojas de *albahaca* fresca y algunos *piñones* adicionales si lo deseas. Puedes añadir un poco de



## Recetus - Espaguetis con Pesto

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

queso parmesano rallado por encima para un extra de sabor. Asegúrate de servir el plato caliente para disfrutar de todos sus aromas y sabores.