



## La original Salsa de Pesto a la Genovese

### Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 2 Puñado(s) de *Albahaca*
- 50 g de *Piñon*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 50 g de *Queso parmesano*
- 50 g de *Queso Grana Padano*
- *Aceite de oliva*

### Preparación

#### Paso 1 - Tostar los piñones

Los piñones los podríamos poner en crudo, pero si los tostamos un poco en una paella sin aceite ni nada, conseguiremos sacar más su aroma.

#### Paso 2 - Mezclar ingredientes

La manera tradicional de hacer la salsa de pesto es con un mortero, si tenemos paciencia y no tenemos prisa os aconsejo que lo hagáis de la manera tradicional. Pero sino tenemos tiempo podemos hacerlo con un robot de cocina. Simplemente añadimos todos los ingredientes en un recipiente y lo trituramos hasta formar una pasta podemos ir añadiendo aceite poco a poco hasta conseguir la textura deseada.

Nota: Si lo hacemos con un robot de cocina podemos añadir un poquito de hielo, no demasiado ya que no queremos que nos quede demasiado líquida. Haciendo esto conseguiremos que la albahaca no se oxide por el calor del robot de cocina y nos quede un pesto con un color muy llamativo.