



## Salsa de pesto rosso

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 10 Ud. de *Tomates secos*
- 60 mg de *Aceite de oliva virgen extra*
- 15 g de *Piñon*
- 1 Ud. de *Ajo*
- 2 g de *Albahaca*
- *Guindilla*
- 15 g de *Queso parmesano*
- 1 Pellizco(s) de *Azúcar blanco*
- 1 Pellizco(s) de *Sal*
- *Zumo de limón*

### Preparación

Paso 1 - Preparar los tomates

Si hemos comprado los tomates secos ya mezclados en aceite no hace falta prepararlos. En caso contrario ponemos a hidratar los tomates en agua durante unas horas. El tiempo depende de la variedad de tomates que utilicemos. Una vez veamos que están suficientemente tiernos los escurrimos bien, le sacamos las semillas y los ponemos en aceite de oliva.

Paso 2 - Mezclar ingredientes

Se puede preparar con un mortero chafando a mano, utilizar un robot de cocina o un "minipimer". Ponemos los tomates, los piñones, el ajo, la albahaca, la guindilla al gusto, un poco de sal, otro pellizco de azúcar y unas gotas de limón en un recipiente. Añadimos la mitad del aceite y empezamos a triturar. Poco a poco vamos añadiendo mas aceite hasta conseguir la textura deseada. Para terminar añadimos el queso parmesano y lo mezclamos bien. Podemos rectificar de sal y añadir mas aceite si es necesario.