Pesto Rojo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 6 hojas grandes de albahaca
- 25 gr. de piñones naturales
- 1 diente de ajo mediano
- 25 gr. queso parmesano rallado
- 75 cc. aceite de oliva virgen
- 3 tomates secos en aceite (unos 50 gr.)
- 4 aceitunas negras
- 3 cucharadas superas de agua
- 2 guindillas de cayena (si gusta picante)

Preparación:

Paso 1

Escurrimos bien los tomates del aceite y los troceamos ligeramente. El aceite en que vienen se puede usar para el plato, al menos la mitad de la cantidad dada, pues le aportará sabor. Quitamos el hueso a las aceitunas y también las picamos un poco, igualmente el ajo lo pelamos, quitamos el germen, y cortamos en trozos.

Paso 2

En el vaso de una picadora o procesador de alimentos incorporamos todos los ingredientes salvo el queso, el aceite y el agua. Una vez todo bien picado añadimos el agua y casi todo el aceite (dejamos un par de cucharadas). Una vez emulsionado quedará una pasta bastante espesa, que sacamos a un bol, donde incorporamos el queso revolviendo con una cuchara.

Paso 3

Esta salsa no suele necesitar de añadir sal, pues entre la que lleva el tomate, las aceitunas y el queso queda bien en su punto. Aunque mejor la pruebas y decides. Si no vamos a usar la salsa de inmediato, la ponemos en un bote, cubrimos con el resto de aceite, y cerramos. Así la podemos guardar en la nevera hasta 2 semanas sin problemas. Dependiendo el uso que vayamos a dar a nuestro pesto rojo lo usaremos tal cual: por ejemplo para acompañar carne, o incluso untar en tostas. Pero si es para un plato de pasta lo podemos diluir con unas cucharadas del agua de cocerla.