



Cocina Rica y Sana



## INGREDIENTES

- Hojas de albahaca □ lavadas y secas
- Aceite de oliva, pueden reemplazar por cualquier aceite.
- Ajo
- Sal

# PESTO

## Albahaca

### Tiempos

Preparación

10 min

Cocción

7 a 8 minutos



Fácil



Vegano



Sin gluten

## RECETA:

✓ Colocar las hojas de albahaca en la licuadora o procesador, junto con el ajo y chorro de aceite.

✓ Comenzar a licuar hasta obtener una pasta homogénea, si es necesario agregar más aceite.

✓ Pueden consumirla así o freírla o coserla para que se conserve por más tiempo.

✳ Para congelar:

✓ Poner la pasta en una sartén y comenzar a freírla hasta que cambie a color más verde oscuro.

✓ Dejar enfriar y guardar en un pote plástico o de vidrio de preferencia y congelar.



Tips: Lo he tenido congelado por 1 año sin problemas !