

## SALSA PESTO DE ALMENDRAS



### Preparación

Podéis prepararlo con el mortero, yo lo preparo con el vaso batidor, es más rápido y fácil.

Primero añado 50 gr de aceite y la albahaca para que se triture bien.

Poco a poco voy incorporando las almendras, el ajo y el resto del aceite.

Por último añado el parmesano, si quedan "grumitos" de parmesano me gusta, si os gusta todo más homogéneo batir hasta conseguir la consistencia que más os guste.

Si os gusta la salsa de pesto más líquida podéis añadir un par de cucharadas de agua a la mezcla.

Servir a continuación o guardar en un recipiente de cristal.

### INGREDIENTES

- 40 gr. de albahaca
- 50 gr de almendras
- 1 diente de ajo
- sal
- 80 gr de parmesano o pecorino
- 170 gr de aceite de oliva
- sal