

Pesto de tomate

Pesto de tomate picante como salsa para carnes y verduras a la parrilla, para untar en una rebanada de pan o con un buen plato de pasta

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

1 lata Tomates secos en aceite de oliva
100 g Almendras molidas
100 g Queso curado (o parmesano) rallado
1 cdta Orégano
1 cdta Flor de sal Mediterránea
0.5 cdta FOC aceite picante
1 ud. Diente de ajo
2 cda Aceite de oliva virgen extra Arbequina

Preparación

Mezclar los tomates secos con el aceite de oliva, la harina de almendras, el queso parmesano, los dientes de ajo, las especias y las hierbas con una batidora de mano hasta conseguir una consistencia cremosa. Si es necesario, añadir más aceite de oliva o un poco de agua.

El pesto dura entre 3 y 4 días en la nevera, y cubierto con aceite de oliva hasta 2 semanas.