

# Pesto clásico genovés

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

Esta receta es perfecta como aperitivo o entrante, sobre tostaditas o como dip de verduras, pero también puede usarse como guarnición de carnes y pescados.

## Modo express

1. Coloque el disco con la cuchilla para rallar fino en el bol de la máquina y ralle el queso. Retire el bol, reserve y coloque en su lugar la jarra.
2. Deposite la albahaca limpia y seca en la jarra, añada el queso rallado y el resto de ingredientes. Cierre la tapa.
3. Accione el selector de velocidad hasta el máximo o hasta que vea que todos los ingredientes se han triturado por completo.

4. Vierta el pesto en un recipiente con tapa y reserve en la nevera hasta su uso.

**Accesorios:** Cuchilla metálica