

Espaguetis a los dos pestos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 24 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El aceite de oliva virgen extra se obtiene de la aceituna por métodos únicamente mecánicos (no químicos) destacando por su aroma, sabor y su baja acidez.

Modo express

1. Para hacer el pesto verde, triture todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea.
2. Para el pesto rojo, triture todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.

4. Ponga la pasta con el agua en la cubeta y programe el menú Pasta. Cuando termine, cuele los espaguetis y divídalos en dos para añadirle a uno el pesto de albahaca y al otro el pesto de tomates secos.
5. Sirva enseguida para que no se enfríe la pasta.