

PASTA CON PESTO DE ESPINACAS, PUERRO Y NUECES

Ingredientes 2 personas:

- 200g de pasta
- 1 manojo de espinacas
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 100g de nueces
- ½ taza de AOVE
- ½ limón
- Pimienta negra molida
- 100 gr queso curado rallado



Preparación:

- 1°. Tuesta las nueces en una sartén sin aceite para potenciar su sabor y aroma. Reserva unas cuantas para decorar. Lava y seca las hojas de espinaca. Ralla el queso. Pela los dientes de ajo.
- 2°. En la sartén, con un poquito de aceite salteamos el puerro picado en rodajas.
- 3°. Coloca en el vaso de una batidora o procesadora de alimentos las hojas de espinaca, el ajo, las nueces, el aceite, el puerro salteado y un chorrito de jugo de limón. Tritura los ingredientes hasta que obtengas una salsa espesa.
- 4°. Mezcla el queso rallado y condimenta con sal y pimienta negra recién molida.
- 5°. Mientras preparas la salsa, cocina la pasta hasta que te quede "al dente" y siguiendo las instrucciones del fabricante del paquete. Una fórmula para cocinar pasta es: 100 gr. de pasta + 1 litro de agua + 10 gr. de sal
- 6°. Cuando la pasta esté "al dente", la sacas del agua y la agregas directamente a un bol. Añades el pesto y mezclas bien.
- 7°. Decora con las nueces que reservaste.

¡Fácil, sano y de temporada!