

## PESTO DE ALBAHACA, ANACARDOS Y QUESO FRESCO

### Ingredientes:

- 150g de queso fresco o tipo Burgos
- 20g de albahaca fresca
- 50g de anacardos
- 1 diente de ajo
- Unas gotas de zumo de limón
- 20g de AOVE
- Una pizca de sal marina
- Pimienta negra molida



### Preparación:

- 1º. Pon el queso fresco en el procesador de alimentos. Lava y seca bien las hojas de albahaca y si son muy grandes trocéalas para que no se enreden en las cuchillas. Incorpora la albahaca y los anacardos al procesador, junto al diente de ajo previamente pelado.
- 2º. Tritura hasta obtener una salsa densa (aunque la densidad variará según el tipo de queso utilizado), añade a continuación el zumo de limón, la sal, la pimienta y el aceite de oliva virgen extra, vuelve a triturar hasta emulsionar.
- 3º. Entonces prueba la salsa y rectifícala al gusto, el toque de aceite de oliva virgen extra le da muy buen sabor, el zumo de limón no debe ser demasiado para que no quede una salsa muy ácida, la cantidad de ajo (porque un diente de ajo puede ser muy pequeño o muy grande) también se puede graduar al gusto, y se puede retirar el germen, aunque eso no garantiza que el ajo no repita.

## ¡Fácil, sano y de temporada!

(Fuente [www.gastronomiaycia.republica](http://www.gastronomiaycia.republica))