



PATATAS AL HORNO CON PESTO DE PISTACHOS

Ingredientes

- 1 kg de patatas de guarnición limpias
- Aceite de oliva
- sal y pimienta

PARA EL PESTO:

- 50 gr de hojas de albahaca frescas
- 25 gr de queso curado
- 25 gr de pistachos naturales
- 1 diente de ajo pequeño sin el nervio central
- Sal al gusto
- 100 ml de aceite de oliva

Preparación

- 1.** Para el pesto, introducimos todos los ingredientes en un robot de cocina y trituramos. Pim pam. ¡Pesto listo! ;)
- 2.** Para las patatas, llenamos una olla de agua y llevamos a ebullición. Salamos el agua y metemos las patatas. Dejamos que se cocinen hasta que estén tiernas (unos 10-15 minutos).
- 3.** Escurrimos las patatas y las colocamos en una bandeja de horno sobre un papel vegetal. Aplastamos las patatas aún calientes con la ayuda de una espátula. Chamos un chorrito de aceite y salpimentamos al gusto.
- 4.** Horneamos a 200°C posición arriba y abajo hasta que se doren. Emplatamos y condimentamos con nuestro pesto.

FUENTE: [HTTPS://FRAULACATERING.COM/](https://fraulacatering.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA