



CREMA DE ACELGAS Y PESTO DE PIPAS DE GIRASOL



40 min



4 personas



Vegano

Ingredientes

- 500 gramos de **acelgas**
- 1 unidades de **patata**
- 1 unidades de **cebolla**
- 100 gramos de **pipas de girasol**
- 1 manojo de **albahaca**
- 2 dientes de **ajo**
- 1 cuña de queso parmesano o **queso curado de cabra**
- **Sal**
- **Aceite de oliva virgen extra**

Preparación

1. Ponemos a hervir agua con sal en una cazuela al fuego.
2. Pelamos la patata y la cebolla y las troceamos. Lavamos las hojas de acelga y las troceamos.
3. Añadimos todo al agua hirviendo y cocemos durante 20 minutos.
4. En el vaso de la batidora echamos los dientes de ajo pelados, el queso parmesano o curado, las hojas de albahaca y las pipas (reservamos unas pocas para decorar).
5. Añadimos un poco de sal y vamos agregando el aceite de oliva y batiendo para obtener nuestro pesto.
6. Por otro lado, trituramos las verduras bien, le añadimos el pesto y volvemos a triturar hasta que quede una mezcla homogénea.
7. Servimos nuestra crema en platos hondos o cuencos y decoramos con las pipas reservadas.

FUENTE: [HTTPS://WWW.HOLA.COM/COCINA/RECETAS](https://www.hola.com/cocina/recetas)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

