



TALLARINES CON SALSA PESTO DE ANACARDOS

⌚ 20 min

👤 6

Dificultad baja

Tallarín artesano
150 g de anacardos
40 g de albahaca
1 diente de ajo
Media gota de aceite
de oliva
Sal
Pimienta negra
Pimienta rosa
Un chorrito de leche
vegetal

1. Pon a cocer la pasta 15-20 min.
2. Mientras hierve, poner en un recipiente la albahaca, los anacardos, sal al gusto, el diente de ajo pelado, una pizca de pimienta negra, una pizca de pimentón dulce, el aceite de oliva y triturar con en el procesador de alimentos hasta a conseguir una salsa homogénea.
3. Una vez triturada, si ves que ha quedado demasiado espesa, puedes añadir un chorro de leche o de leche vegetal (de avena o de arroz) para que sea más líquida. Pruébala y rectifica de sal o pimienta, si fuese necesario.
4. Sirve la pasta en un plato y pon la salsa por encima. A disfrutar.

ENCUENTRA LOS MEJORES INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA