

Recetario



PASTA FRESCA AL PESTO DE PIMIENTOS CON QUESO DE CABRA FRITO Y ALBAHACA

INGREDIENTES:

100gr de harina

1 huevo

1 cucharada de aceite

Sal

Para el pesto:

100gr de albahaca

20gr de piñones

30gr de queso parmesano

50ml de aceite de oliva

1 pimiento rojo asado

Queso de cabra en dados empanado

PASO A PASO:

Procedimiento:

Para la pasta mezclamos harina, huevo, aceite y sal

Amasamos y estiramos con la máquina y hacemos tallarines que coceremos en abundante agua durante 3, reservamos.

Para el pesto:

Metemos los ingredientes en la batidora y trituramos lo más fino posible.

Freímos los dados de aceite y reservamos.

Presentación:

Colocamos en un plato hondo la pasta, encima el pesto y alrededor el queso.

Colocamos hojas de albahaca frita por encima.

