

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

BABEL
FOOD EXPLORERS
¿Hablamos el mismo idioma?

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.

