



PESTO ALLA GENOVESE

Hablando de pesto viene a la mente de inmediato la Liguria: es en esta hermosa región donde nace esta salsa que incluso se dice que es un afrodisíaco. Pesto es una salsa fría, sinónimo y símbolo de Génova y en Liguria, que durante décadas se encuentra entre las salsas más conocidas en el mundo. Los primeros vestigios de pesto encuentran incluso en 800 y desde entonces, la receta siempre ha mantenido igual, al menos en la preparación en el hogar. Para ello el verdadero Pesto Genovese lleva un mortero de mármol y una mano de mortero de madera y ... mucha paciencia. Como cualquier receta tradicional, cada familia tiene su propia receta para la salsa de pesto, lo que proponemos en esta receta es la del Consorcio de pesto genovés.

Ingredientes:

- 2 dientes de ajo
- 50 gr Basilico de hojas
- 100 ml de aceite de oliva extra virgen
- Queso parmesano rallado 6 cucharadas (70 gr)
- Queso pecorino 2 cucharadas (mas o menos 30 gr)
- piñones 1 cucharada (aproximadamente 15 gramos)
- sal marina gruesa 1 pizca

Preparación:

Para preparar la salsa pesto debe primero notar que las hojas de albahaca no se lavan, pero se limpian con un paño suave (1), y si es o albahaca genovesa de Liguria, unas estrechas hojas (y no a las grandes hojas del sur, que a menudo tiene un sabor a menta). Así que ponga el ajo pelado en un mortero (2), junto con unos granos de sal gruesa (3).

comenzar a libras (4) y cuando el ajo se reduce en crema (5), añadir las hojas de albahaca junto con una pizca de sal (6), que servirá para aplastar mejor las fibras y mantener un hermoso color verde brillante, aplastado y, a continuación, la albahaca contra las paredes del mortero rotación de la mano de mortero de izquierda a derecha y girar simultáneamente el mortero en la dirección opuesta (de derecha a izquierda), llevándolo a las "orejas", es decir, los cuatro protuberancias redondeadas que caracterizan el mortero la misma (7), sigue así hasta que las hojas de albahaca, no va a salir un líquido de color verde brillante (8), en este punto, añadir los piñones (9) y empezar a pisar crema reductora. Añadir el queso un poco "a la vez, revolviendo constantemente (10), lo que hará que sea aún más cremosa salsa, y, finalmente, el aceite de oliva virgen extra (11) que se vierta, revolviendo constantemente con la mano del mortero. Mezclar los ingredientes hasta obtener una salsa suave (12).



Consejo:

La salsa de pesto debe realizarse lo más rápidamente posible para evitar la oxidación. Si desea utilizar la licuadora es definitivamente mejor optar por láminas de plástico, como el metal, de hecho, tienen la desventaja de no liberar totalmente el sabor de las hojas que hacen el pesto amargo.

