



la cocina de Carolina

## PESTO ROJO CON TOMATES Y ALMENDRAS SECAS

Esta receta de pesto rojo con tomates y almendras secas es esencialmente un recuento del pesto genovés tradicional, con el que comparte el uso de la albahaca, el queso rallado y aceite de oliva. La particularidad de este es que el pesto se prepara con tomates secos y frutos secos como las almendras en lugar de piñones que se encuentran en la receta original para el pesto.

### Ingredientes:

50 gramos de albahaca  
100 gramos de tomates secos  
100 gramos de almendras  
80 ml de aceite de oliva  
3 dientes de ajo  
50 gramos de queso parmesano rallado  
1 cucharada de vinagre balsámico  
sal al gusto

### Preparación:

1. Tostar las almendras en una sartén sin ningún condimento, dejarlos en el fuego durante unos diez minutos.
2. En una licuadora poner la albahaca, el vinagre balsámico, las almendras tostadas, el ajo y el sal. Impulsa la licuadora unos pocos segundos.
3. Agregue los tomates y el queso seco y mezclar durante 10 segundos.
4. Combinar vaciar el aceite poco a poco mientras se está continuando para mezclar los ingredientes. Después de unos minutos, cuando el pesto rojo será suave, se puede apagar la licuadora.
5. El pesto rojo se conserva en el refrigerador por más de un mes, guardado en un frasco bien cerrado y cubierto de aceite.

### Consejos:

Pruebe el pesto deliciosos trocitos de pan o polenta frita o utilizarlo para dar sabor a los trocitos de pan a las almendras, una combinación perfecta!

