

Pesto Manchego Con Queso Manchego Reserva Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- 100g de queso manchego reserva Las Terceras.
- 150ml de aceite de oliva.
- 60g de piñones
- 30g de albahaca fresca
- 1 diente de ajo
- Sal

PREPARACIÓN:

- En un mortero poner el diente de ajo y una pizca de sal, picar.
- Añadir los piñones y el queso “desmigado o rallado”, esta receta es estupenda con queso manchego muy, muy curado de sabor intenso y corte duro. Picar.

LAS TERCERAS

- Limpiar la albahaca, solo hojas, secarlas y añadirlas al mortero, seguir picando.
- Cuando tengáis una pasta ya podéis ir añadiendo poco a poco el aceite.
- Probar y rectificar de sal con cuidado, ya que el queso manchego ya tiene sal.
- Esta receta puede hacerse también en picadora, con cuidado de no pasarse al triturar.