

# PASTA AL PESTO CON QUESO FRESCO

CENA



## INGREDIENTES

4 PERSONAS

---

- 400 gramos de pasta
  - 30 gramos de hojas de albahaca fresca
  - 50 gramos Queso parmesano rallado
  - **50 gramos Queso Fresco Castillo de Holanda**
  - 150ml Aceite de oliva
  - 1 diente de ajo
  - Sal
  - 60 gramos de piñones
- 

## PREPARACIÓN

---

1. Lavamos bien las hojas de albahaca fresca y las escurrimos. Cogemos un mortero en donde machacaremos lo mejor posible el diente de ajo cortado en trocitos, la sal y las hojas de albahaca.
2. Cuando tengamos todo bien triturado, añadimos los piñones y el queso tierno y seguimos uniendo la mezcla. Una vez que tengamos todo bien unido, agregamos el aceite de oliva virgen y removemos. En vez de usar un mortero podemos usar una batidora para conseguir la salsa pesto más fina.
3. Finalmente añadir el queso parmesano rallado. Si se quedara muy densa podemos añadir un poco de agua.
4. Una vez tengamos la pasta hecha añadir la salsa pesto y unir. Decorar con unas rodajas finas de Queso Tierno Castillo de Holanda.

