Pesto de pistacho con zanahorias asadas



Consejo del chef

Servir las zanahorias calientes con el pesto por encima, unas hojas de albahaca y los pistachos al gusto

Raciones para 2

- ❑ 500 g
Zanahorias
- ❑ 2 cucharadas
Aceite de oliva
- ❑ 1 pizca
Sal
- ❑ 1 pizca
Pimienta negra molida
- ❑ 35 g
Pistachos salados, sin cáscara
- ❑ 20 g
Hojas de albahaca

1 PARA LAS ZANAHORIAS: Precalentar la sartén grill, poner las zanahorias con 2 cucharadas de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta. Cocinar durante 5 minutos por cada lado.

2 PARA EL PESTO: En un procesador de alimentos triturar los pistachos salados hasta obtener una pasta. Añadir las hojas de las zanahorias anteriores junto con la albahaca y volver a triturar. Añadir el aceite de oliva, sal y pimienta y volver a triturar hasta integrar.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pesto-de-pistacho-con-zanahorias-asadas/