



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/>

COOKING
LOVERS 