

# Pesto de espinacas rojas

VITACRESS™

*Lo mejor en brotes tiernos™*

5 personas  
Fácil  
Coste económico  
Tiempo de preparación 20 minutos

## Ingredientes:

100 g de espinacas rojas de VITACRESS  
50 g de piñones  
2 dientes de ajo  
25 g de queso fresco  
1 cucharada sopera de zumo de limón  
1 dl de aceite de oliva  
Sal y pimienta molida



## Preparación:

Ponga a calentar una sartén, añada los piñones y déjelos tostar hasta que queden bien doraditos moviendo continuamente. Retírelos del fuego y déjelos enfriar.

Añada en la batidora las espinacas rojas, el zumo de limón, los ajos pelados, el queso cortado en pedacitos y los piñones. Bata todo hasta que quede una mezcla fluida.

Viértala en un recipiente, aderece con sal y pimienta y añada poco a poco el aceite de oliva, moviendo continuamente.

## Sugerencia del Chef:

Sirva con pasta, verduras a la brasa o como aliño en ensaladas. Esta salsa se conserva durante un par de días en paquete cerrado y en refrigeración.