

Pesto de Rúcola Selvática

VITACRESS™

Lo mejor en brotes tiernos™

4 personas
Fácil
Económico
10 Minutos

Ingredientes:

1 bolsa de Rúcola Selvática
VITACRESS
150ml de aceite de oliva
1 diente de ajo picado
30g de piñones
50g de miga de pan
50ml de vinagre balsámico
sal y pimienta



Preparación:

Cueza al vapor las hojas de rúcola selvática durante 30 segundos.

En una tarrina, remoje la miga de pan con el vinagre, escurriendo el exceso.

En la picadora, juntar la rúcola selvática, los piñones, la miga de pan y el diente de ajo. Picar todo finamente.

Echar el aceite poco a poco. Aderezar con sal y pimienta y el pesto está listo.

Este pesto puede acompañar platos de carne, de pescado (asados o a la plancha) y también pasta.