Salsa pesto



INGREDIENTES

20g de hojas de albahaca
50ml de aceite de oliva
1 ajo
30g de piñones
1/2 cucharadita de sal
Un chorrito de agua

ELABORACIÓN

- Ponemos todos los ingredientes en el procesador de alimentos y trituramos hasta que quede una salsa sin grumos.
- La conservamos en un tarro de cristal en la nevera dos semanas.

1 Ración
20g

Calorías	Proteínas	Hidratos	Grasas	Fibra
157 kcal	1 g	0,4 g	16.6 g	0,60 g

XIMENA LOAYZA
NUTRICIONISTA

ximenalolayza_dn
ximena.lza.coello@gmail.com
622034524