

# Pesto de almendras

---

## INGREDIENTES

1 taza de almendras, dejar remojando durante la noche, por la mañana desechar el agua del remojo y pelar las almendras

½ cucharadita de sal de mar

⅓ de taza de albahaca seca

1 diente de ajo

1 taza de aceite de oliva extra virgen

## PROCEDIMIENTO

En la licuadora colocar las almendras, la sal, la albahaca, el ajo, el aceite de oliva, moler despacio, parar y remover con la espátula, volver a moler y así sucesivamente hasta que tenga una consistencia cremosa y uniforme.

## ENLACE AL VIDEO

<https://player.vimeo.com/video/282915357>

## AUTORA

Lic. en Nutrición Liz Juárez de Puesan