

Fideos al pesto con brócoli

Ingredientes

- 1 taza de brócoli, picado
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de jugo de limón amarillo
- 1 cucharada de cacahuates o nueces de marañón
- 1 cucharada de queso Romano o parmesano, finamente rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1/5 lote de fideos cocidos



Preparación

- Llene una olla hasta la mitad con agua y hiérvala a temperatura alta. Vierta los trozos en la canasta vaporera y tápela. Cocínelos al vapor durante 4 minutos hasta que pueda pinchar un trozo de brócoli con un tenedor y no encuentre resistencia.
- Agregue el brócoli al vapor, el ajo, el jugo de limón, las nueces y el queso al tazón de un procesador de alimentos. Procese hasta que se convierta en una pasta que se desmorona y no vuela en el tazón. Agregue lentamente el aceite de oliva y continúe procesando. Agregue el agua y procese un poco más. Pruebe y agregue sal y pimienta. Agregue más jugo de limón o queso o cualquier otra cosa que cree que necesita. Debe quedar bastante líquido y suave. Si todavía está bastante grueso, agregue un poco más de aceite de oliva o agua y continúe procesándolo. Debe quedar lo suficiente líquido como para cubrir fácilmente los fideos cuando los mezcle.
- Ahora coloque aproximadamente la mitad del pesto de brócoli en un tazón con sus fideos y guarde el resto para otro uso (¡quizás otra ensalada o en una tostada!) ¡O pueda usarlo todo si lo desea, por supuesto!
- ¡Mezcle los fideos que preparó antes con el pesto y listo!

