

PESTO VEGANO DE ALBAHACA Y CÁÑAMO

INGREDIENTES

¼ taza de Semillas de Cáñamo
1 diente de Ajo pequeño, pelado (opcional)
100 gr. de hoja de Albahaca fresca, lavada y seca
1 cucharada de Zumo de Limón
6-7 cucharadas (80-100 ml.) de Aceite de Oliva virgen extra
1 cucharada de Levadura nutricional
Sal marina

PROCEDIMIENTO

1. Coloca las semillas de Cáñamo en el vaso de una batidora de alta potencia o un procesador de alimentos junto con el Ajo y tritura, hasta obtener una consistencia de miguitas gruesas.
2. Añade la Albahaca, el zumo de Limón, una pizca de Sal y tritura de nuevo, mientras vas añadiendo el Aceite de Oliva poco a poco, hasta obtener la consistencia deseada.
3. Añade la Levadura nutricional y remueve bien.
4. Pasa el pesto a un tarrito de vidrio y cubre con un poco más de Aceite de Oliva, para evitar que se oxide. Consérvalo en la nevera bien cerrado.