

Ideal para acompañar todo tipo de comidas: Cómo hacer un pesto exquisito de pulpa de berenjena, almendras y parmesano

23/03/2024



El pesto de berenjena es un aderezo veraniego, delicioso y sumamente sencillo de elaborar, perfecto para servir como entrante o en una velada informal, rallado en lugar de queso parmesano, para lograr un sabor más rico y contundente. Como hacer un pesto exquisito de pulpa de berenjena, almendras y parmesano ¡Ideal para acompañar todo tipo de comidas!

También puedes optar por utilizar queso pecorino, o agregar nueces o anacardos, ideal para condimentar un plato de pasta o para untar sobre una rebanada de pan tostado fragante. Si lo prefieres, puedes mantener la consistencia ligeramente granulada, y compartirlo en una reunión entre amigos.

La receta requiere ingredientes simples. La pulpa de berenjena, horneada previamente, se mezcla en una batidora con almendras tostadas, queso parmesano rallado, aceite de oliva y ajos y perejil picados. El resultado será una salsa deliciosa y versátil que seguro encantará a tus invitados.

Para añadir un toque extra, puedes incorporar tomates secos en aceite (teniendo cuidado con la cantidad de sal agregada) y unas hojas de menta; o incluso preparar la salsa sin ajo para hacerla más fácilmente digerible. Aunque en esta versión se utilizó berenjena veteada, puedes optar por cualquier otra variedad sin comprometer el éxito del pesto. Descubre cómo preparar el pesto de berenjena siguiendo el procedimiento y los consejos detallados paso a paso. Si disfrutaste de esta receta, te recomendamos probar el pesto de tomate seco también.

Ingredientes para hacer un pesto exquisito de pulpa de berenjena, almendras y parmesano

- Berenjena 1 grande
- Almendras 40 gramos
- Queso parmesano rallado 40 gramos
- Perejil 1 mechón
- Ajo 1/2 diente
- Aceite de oliva virgen extra cantidad necesaria

Procedimiento

1. Lavar la berenjena y secarla cuidadosamente con una toalla de papel absorbente.
2. Disponer la berenjena en el centro de una bandeja para hornear, cubierta con papel de horno.

3. Perforar la berenjena de manera uniforme con un tenedor, luego hornear en un horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 50 minutos, o hasta que la pulpa esté muy tierna.
4. Mientras tanto, colocar las almendras en una sartén antiadherente y tostarlas a fuego lento durante unos minutos, removiendo con frecuencia. Una vez listas, retirar la sartén del fuego y dejar que se enfríen.
5. Una vez terminado el tiempo de cocción, retirar la berenjena del horno y pelarla con cuidado, eliminando la piel y extrayendo la pulpa.
6. Colocar las almendras tostadas y el queso parmesano rallado en el recipiente de una batidora.
7. Agregar la pulpa de berenjena y el ajo, y condimentar con un buen chorro de aceite de oliva.
8. Añadir unas hojas de perejil, sal y pimienta al gusto, y mezclar todo hasta obtener una mezcla cremosa con una consistencia ligeramente granulada.
9. Transferir el pesto de berenjena a un frasco de vidrio limpio y seco, aderezar con un chorrito adicional de aceite de oliva y servir.

Fuente: www.culinaryrecipes.top