

# FROM EDNA'S KITCHEN

## PESTO DE CILANTRO



### Ingredientes:

- 2 tazas de cilantro (2 manojos medianos)
- 1/3 taza de pepitas de calabaza
- 1 jalapeño mediano (o más si lo quiere mas picoso)
- 2 dientes de ajo
- Jugo de un limón
- Sal de mar ( o de mesa)
- 1/3 taza de aceite de olivo o canola

### Notes

---

---

---

---

---

---

### Como preparar:

1. En un procesador de comida o licuadora, combine todos los ingredientes y el aceite al final. Pulse hasta que se mezcle y que el pesto alcance la consistencia deseada. Tener cuidado de no sobre mezclar.

*El pesto típicamente es italiano y preparado con albacá y ajo. Pesto viene de la palabra «pesto» viene del genovés pestare, que significa machacar o moler en un mortero, que es la forma en que tradicionalmente se prepara esta salsa*

*Hoy les compartimos este pesto con un toque más latino usando el cilantro, las pepitas y el jalapeño y otros ingredientes. Es una receta muy versátil y le da un toque muy sabroso a muchos platillos; pescado, tacos de pescado, pasta con chicharos, o carnes asadas.*

Edna presento esta receta en Univisión Seattle TV 3/25/16



**EKCREATIVEWORKS**

Edna Kainz 206-399- 293 | edna@ekcreativeworks.com | www.ekcreativeworks.com