

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



BESTO PESTO

Makes approximately 1 cup pesto

Shared by Daniel Alvarez, Edible Academy Educator

Ingredients:

- 3 cups fresh basil leaves, packed
- ½ cup extra virgin olive oil
- 3 medium sized garlic cloves, minced
- Salt, to taste

- Optional:
 - ½ cup Parmesan cheese
 - ⅓ cup pine nuts or sunflower seeds, roasted and salted

Instructions

In a food processor, combine basil, olive oil, and minced garlic. Pulse until well-chopped, adding salt and more olive oil if necessary for desired smoothness. If desired, add nuts and cheese and continue to blend until smooth. Serve immediately or jar to save.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN



BESTO PESTO

Rinde aproximadamente 1 taza de pesto

Compartido por Daniel Alvarez, Educador de Edible Academy

Ingredientes:

- 3 tazas de hojas de albahaca fresca, apretadas
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 3 dientes de ajo de tamaño mediano, picados
- Añada sal al gusto

- Opcional:
 - 1/2 taza de queso parmesano rallado
 - 1/3 taza de piñones o semillas de girasol asadas y saladas

Instrucciones

En un procesador de alimentos, combine la albahaca, el aceite de oliva y el ajo picado. Procese hasta que esté bien troceado, añada sal y más aceite de oliva, si es necesario para lograr la homogeneidad deseada. Si lo desea, añada los frutos secos y el queso, y continúe mezclando en el procesador de alimentos hasta conseguir una mezcla homogénea. Sirva de inmediato o conserve en un frasco.