



## panque de pesto y pistaches

Originario de Liguria, el pesto realza una ensalada pero también se puede utilizar en varios platillos. Se diferencia del *pistou provenzal* gracias a dos ingredientes adicionales: los piñones y el parmesano.



### ingredientes

- 3 huevos
- 45 mililitros de aceite de oliva extra virgen
- 100 mililitros de leche
- 180 gramos de harina
- 20 gramos de polvo para hornear
- 150 gramos de queso rallado (gruyere, manchego o emmenthal)
- 1 cuchara sopera de semilla de amapola (opcional)
- 50 gramos de pistaches
- 150 gramos de pesto
- sal y pimienta

### preparación

1. Batir los huevos con el aceite y la leche.
2. Mezclar la harina con el polvo para hornear y batir. Salpimentar.
3. Agregar los pistaches, el pesto, las semillas de amapola y el queso.
4. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
5. Verter en un molde rectangular untado de mantequilla. Hornear en horno precalentado a 180°C durante 50 minutos. Dejar enfriar y reposar antes de servir.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:

**Roma** por sus aromas mediterráneos

