



PASTA AL PESTO CON CALAMARES

Ingredientes:

Para el pesto:

- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de oliva (195 g)
- $\frac{1}{4}$ de taza de hojas de albahaca
- 16 nueces
- $\frac{1}{4}$ de taza de queso parmesano, rallado
- Sal, al gusto
- 200 g de tallarines, cocidos y escurridos
- 2 cucharadas de aceite
- 500 g de aros de calamares
- Sal y pimienta, al gusto
- Queso parmesano, rallado para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa el aceite de oliva con las hojas de albahaca, las nueces, el queso parmesano y sal al gusto.
2. En una cacerola agrega el pesto, los tallarines y mezcla perfectamente reserva.
3. En una sartén caliente el aceite fríe los calamares, sazona al gusto y retira del fuego.
4. Sirve los tallarines con los calamares, acompaña con el queso parmesano y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4