

# Vinagreta de Pesto

6 Porciones • 1 Porción = 2 Cucharadas



## INGREDIENTES

- 1 taza colmada de hojas de albahaca frescas
- 1/3 taza de aceite de oliva extravirgen
- 1 cucharada de piñones
- ¼ taza de vinagre de vino blanco
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

## INDICACIONES

1. En una procesadora, coloque la albahaca, el aceite y los piñones. Procese hasta que se forme un puré granulado.
2. Pase la mezcla a un recipiente pequeño. Coloque el vinagre, la sal y la pimienta y bata.

## Nutrition Facts

6 servings per container  
Serving size 2 Tablespoons

Amount per serving  
**Calories 120**

% Daily Value\*

Total Fat 13g 17%

Saturated Fat 2g 10%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 190mg 8%

Total Carbohydrate 1g 0%

Dietary Fiber 0g 0%

Total Sugars 0g

Includes 0g Added Sugars 0%

Protein 0g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 8mg 0%

Iron 0mg 0%

Potassium 20mg 0%

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

[chefs.org](http://chefs.org)

@CHEFSanAntonio

