

## ESPAGUETIS DE CALABACITAS CON SALSA DE ALBAHACA (PESTO)

### Ingredientes:

- 1 kilo de Calabacitas
- 2 tazas de Hojas de Albahaca fresca (medida apretada)
- 2 dientes de ajo grandes
- ½ taza de piñones (rosa o blancos)
- ¾ de taza de Queso Parmesano molido
- 2/3 de taza de Aceite de Oliva
- Sal al gusto

### Preparación:

1. Las calabacitas se cortan en tiras al estilo espaguetis usando un cortador especial. En caso de no tener el rallador se pueden cortar en tiritas delgadas con cuchillo o con pelapapas. Se colocan en una vaporera y se cocinan al vapor por 3 minutos solamente a suavizar.
2. Para preparar la salsa se pone en un procesador o en la Thermomix las hojas de albahaca, los ajos, los piñones y el aceite. Se muele hasta que quede una pasta con textura, no muy tersa, al final se agrega el queso y se revuelve a mano. Si el pesto se siente muy firme se puede suavizar con una o dos cucharas del agua. Se prueba de sal y se agrega en la necesaria.
3. Cuando la calabacita está muy ligeramente cocida, se escurre y se revuelve con el pesto. Se sirve de inmediato pues esta salsa no debe calentarse pues la albahaca debe ir cruda para que no pierda su sabor.
4. Este platillo también se puede comer a temperatura ambiente. Se puede sustituir las calabacitas por una pasta de espagueti, macarrones, tornillos, coditos, etc.

### Notas:

La salsa sobrante se puede congelar.