

Pesto/Paté de tomates secos y almendras

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Esta es una de las recetas que hemos hecho en los [cursos de cocina vegana](#) de **hiulit's cuisine** y [Vegetales a Pedales](#) junto con otras como: [Mousse de chocolate vegana](#), [Veganesa](#), [Leches vegetales...](#)

Ingredientes:

(para 4-6 personas)

- 150 g de tomates secos
- 80 g de almendras crudas o tostadas
- 1-2 ajos
- aceite de oliva

Tiempo de preparación:

- 20 min

Preparación:

1. Poner los tomates secos en remojo (*unos 15 min*).
2. Si se utilizan almendras crudas, tostar en una sartén sin aceite, removiendo para que no se quemen y queden bien tostadas por todos lados. Si se utilizan almendras tostadas, eso que os ahorraréis ;)
3. Escurrir los tomates secos y poner en un vaso de batidora junto con las almendras tostadas y los ajos cortados en dados pequeños.
4. Cubrir con aceite de oliva, salpimentar al gusto y batir hasta obtener una masa homogénea.
5. Servir con un plato de pasta si se desea utilizar como pesto o con unas tostaditas si se desea usar como paté.

Notas:

- Este pesto/paté puede aguantar 1 semana en la nevera tranquilamente (*incluso más*).
- Si se quiere mayor presencia de sabor de almendras, sólo tenéis que añadir más :)

Posted in: [Cocina Tradicional](#), [Entrantes](#), [Recetas](#), [Salsas](#) | Tagged: [Aceite De Oliva](#), [Ajo](#), [Almendras](#), [Almendras Tostadas](#), [Tomates Secos](#) | With 0 comments