



## Torre de papas

NEW

### INGREDIENTES

100g de nueces

30 cc de aceite de oliva

Sal a gusto

Pimienta a gusto

½ racimo de albahaca fresca

40 g de queso parmesano

1 diente de ajo

30 g de manteca

### INSTRUCCIONES

Cocinar las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

Picar la nueces groseramente y reservar.

Rallar el queso y reservar.

Colocar en un bowl las nueces, el queso parmesano, el diente de ajo, la albahaca, salpimentar y el aceite de oliva.

Procesar con mixer hasta que quede homogéneo.

En una placa para horno hacer una base con las papas fritas e ir intercalando el pesto entre capa y capa hasta formar una torre.

Una vez listas las torres colocarles por encima queso rallado y ½ cucharadita de manteca fría.

Llevar a un horno precalentado a 180°C y dejarlas hasta que se gratinen.

Retirar y servir.

### Rendimiento

2 portion