

## 5 PASTA PENNE CON PESTO DE CILANTRO

© 45 minutos 🕒 4 porciones ☆ Dificultad

### Ingredientes

- 450 g de pasta penne
- 1 cucharada de queso parmesano
- 1 cucharadita de nueces

### Para el pesto:

- 1 manojo grande de cilantro, solo hojas
- 1 manojo pequeño de perejil, solo hojas
- 1 puerro pequeño, la parte verde
- 1 pimienta verde
- 2 cucharadas de aceite de oliva

### Preparación

1. Cocina la pasta en abundante agua con sal, hasta que esté al dente. Reserva.
2. Para el pesto, pasa los ingredientes por agua hirviendo y luego colócalos en un tazón con agua y hielo. Licua hasta obtener un aspecto denso.
3. Agrega el pesto a la pasta y espolvorea el queso parmesano y las nueces.

Encuentra más recetas en [KENA.COM](https://www.kena.com)

