



## Espaguetis de Quinoa Real con salsa pesto

### Ingredientes

150 gr de [espaguetis de Quinoa Real y arroz](#)

Las hojas de 2 manojos de albahaca fresca

2 cucharadas de piñones sin tostar

1 diente de ajo

1/2 cucharada de aceite extravirgen de oliva

Sal y pimienta

### Preparación

1. Poner a hervir una olla grande con agua y sal.
2. Mezclar la albahaca, los piñones, el ajo y el aceite de oliva y triturar con el minipimer hasta obtener un puré. Añadir la sal y la pimienta y mezclar de nuevo.
3. Añadir la pasta en la olla cuando el agua esté hirviendo y dejar cocer entre 13 y 15 minutos. Escurrir y poner la pasta en un bol. Añadir la salsa y mezclar.
4. Rectificar de sal y pimienta si es necesario y añadir un chorrito de aceite de oliva.