

# Espaguetis con pesto de borraja



## Elementos del invento:

- 200 gr de pasta seca
- 100 gr de borraja cocida
- 50 gr de piñones
- 50 gr de nueces
- 1 diente de ajo
- sal
- pimienta negra
- aceite de oliva virgen extra

## Elaboración de los elementos:

El día anterior preparamos nuestro pesto para que los ingredientes se integren.

En el vaso de la batidora ponemos la borraja, el diente de ajo pelado, los piñones y las nueces. Trituramos todo. Salpimentamos y rociamos de aceite de oliva virgen extra hasta que consigamos una pasta con una textura similar a la mayonesa. Dejamos macerar toda la noche.

Cocemos los espaguetis. Escurrimos y servimos con una generosa cantidad de pesto de borraja.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>