



NO-WASTE PESTO

gluten free + vegan



WE DON'T WASTE

Ingredients Yields: 1.5 cups

- | | | | |
|---------|--|---------|--|
| 1 cup | Carrot top greens (or another type of green) | 2 tbsp | Walnuts, sunflower seeds, or any nuts you prefer |
| 1 | Heaping handful of fresh basil (or a similar herb) | 1/4 cup | Grated parmesan cheese (or nutrition yeast) |
| 1/2 cup | Olive oil (plus more if needed) | 1/2 tsp | Lemon juice (from about 1/2 a lemon) |
| 3 | Garlic cloves, minced | 1 tbsp | Salt |

View the Recipe Online



Directions

- 1 Remove carrot top greens from carrots. Rinse well.
- 2 Add tops, herbs, garlic, walnuts (or other nuts) to a food processor or high powered blender. Blend for 2 minutes, then add parmesan cheese. Add lemon juice while blending and slowly add in olive oil until desired consistency.
- 3 Serve as dipping sauce, on bread, as pasta sauce, as pizza sauce, or any way you desire.
- 4 Pesto stays fresh in the fridge for up to 1 week or in the freezer for up to 3 months.



PESTO SIN RESIDUOS

sin gluten + vegano



WE DON'T WASTE

Ingredientes Produce: 1.5 tazas

- | | | | |
|----------|---|-----------|---|
| 1 taza | Verduras de zanahoria (u otro tipo de verdura) | 2 cs. | Nueces, pipas de girasol o cualquier nuez que prefieras |
| 1 | Un puñado colmado de albahaca fresca (o una hierba similar) | 1/4 taza | Queso parmesano rallado (o levadura nutricional) |
| 1/2 taza | Aceite de oliva (y más si es necesario) | 1/2 cdtta | Jugo de limón (de aproximadamente 1/2 limón) |
| 3 | Dientes de ajo, picados | 1 cs. | Sal |

Instrucciones

- 1 Retire las hojas verdes de las zanahorias. Enjuague bien.
- 2 Agregue tapas, hierbas, ajo, nueces (u otras nueces) a un procesador de alimentos o licuadora de alta potencia. Licúa durante 2 minutos, luego agrega el queso parmesano. Agregue jugo de limón mientras licúa y agregue lentamente el aceite de oliva hasta obtener la consistencia deseada.
- 3 Sirva como salsa para mojar, sobre pan, como salsa para pasta, como salsa para pizza o como desee.
- 4 El pesto se mantiene fresco en el refrigerador hasta por 1 semana o en el congelador hasta por 3 meses.

Ver la receta en línea

