

Manual de Uso - Pesto de Almendras con Ajo Negro

Guía práctica para preparar un pesto base con aceite de oliva extra virgen, sal rosa del Himalaya con ajo negro, ajo negro pelado, almendras, albahaca y limón.



Preparación: 10–15 min



Rendimiento: 350–450 ml



Textura: pasta espesa y brillante



Uso: pan, pasta, ensaladas,
proteínas y degustación B2B



Ficha rápida • Equipo • Ingredientes

FICHA RÁPIDA



Preparación:
10 a 15 min



Rendimiento:
350 a 450 ml aprox.



Textura objetivo:
pasta espesa y brillante;
ajustable con aceite o limón



Uso recomendado:
pan, pasta, ensaladas,
proteínas, verduras asadas,
botanas y degustación B2B

EQUIPO



Licuada



Taza medidora



Cuchara



Cuchillo



Exprimidor



Frasco limpio

INGREDIENTES



Aceite de oliva extra virgen
con ajo negro
Sesenta Grados — 250 ml



Almendras — 1 taza



Ajo negro pelado
Sesenta Grados — 8 dientes



Sal rosa del Himalaya
con ajo negro
Sesenta Grados — 1 cucharadita



Limón — 1 pieza



Albahaca fresca —
15 a 20 hojas



Tip: Evita exceso de agua
en la albahaca para
conservar mejor la textura.



www.sesentagrados.com



WhatsApp 56 1086 2336



Preparación paso a paso (Parte 1)

MANUAL DE USO — PESTO CON AJO NEGRO

Página 3 de 6



1 Preparar ingredientes



Lava y seca la albahaca. Ten listas almendras, ajo negro, sal rosa del Himalaya con ajo negro, limón y aceite.

2 Medir aceite



Mide 250 ml de aceite de oliva extra virgen con ajo negro.

3 Agregar almendras y ajo negro



Incorpora 1 taza de almendras y 8 dientes de ajo negro.

4 Incorporar albahaca y sal



Agrega 15 a 20 hojas de albahaca y 1 cucharadita de sal rosa del Himalaya con ajo negro Sesenta Grados.

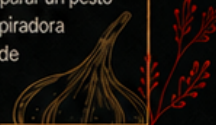


Preparación paso a paso (Parte 2)

Sigue estos pasos para logriár un pesto equilibrado, cremoso y lleno de sabor.

OBJETIVO DEL MANUAL

Guía práctica y visual para preparar un pesto base con ajo negro. Clara, inspiradora y alineada al estilo gourmet de Sesenta Grados.



5 Agregar limón



Exprime el jugo de 1 limón e intégralo poco a poco.

6 Licuar



Licúa hasta lograr una mezcla homogénea

7 Ajustar textura

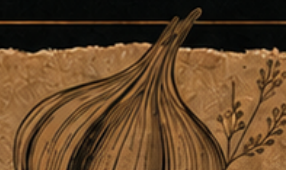


Si queda espeso, agrega un poco más de aceite. Si queda ligero, añade más almendra.

8 Envasar y refrigerar



Pasa a un frasco limpio, etiqueta con fecha y refrigera de inmediato.





CRITERIOS DE CALIDAD • USOS SUGERIDOS

Manual de uso — Pesto con ajo negro

CRITERIOS DE CALIDAD



Color

Color verde oscuro con tonos profundos por el ajo negro.



Aroma

Aroma fresco de albahaca, notas tostadas de almendra y dulzor del ajo negro.



Textura

Textura homogénea, sin trozos grandes de almendra o ajo.



Sabor balanceado

Sabor balanceado: grasa, fresca, salinidad y dulzor del ajo negro, sin que el limón domine.



USOS SUGERIDOS



Pan tostado /
focaccia /
crostini



Pasta caliente
o fría



Pollo, pescado,
verduras
rostizadas
o papas

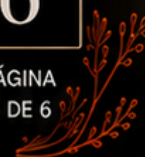


Dip para
degustación B2B



Aderezo,
añadiendo un
poco más de
aceite





Conservación • Seguridad

CONSERVACIÓN



Mantener siempre refrigerado.



No dejar a temperatura ambiente ni conservar como producto de anaquel.



Consumir dentro de los siguientes 4 días.



También se puede congelar en pequeñas porciones.



No dejar congelado por más de 6 meses.

SEGURIDAD



Lavar manos e ingredientes antes de preparar.



Usar utensilios, licuadora y frasco limpios y secos.



Cerrar bien después de usar.



Etiquetar con fecha de elaboración.



TIP EXTRA

Para congelar, usa charolas de hielo o envases pequeños.

