



# Pasta con pesto de pistachos y tartar de gamba

## Ingredientes 2-4 personas

400 g de Pasta larga  
8-10 Gambones crudos  
La ralladura y el zumo de 1 Limón  
Aceite de oliva virgen extra  
Una pizca de sal  
1 Diente de ajo sin germen  
Parmesano al gusto  
Albahaca fresca al gusto  
Pistachos al gusto

## Ingredientes 6-10 personas

1000 g de Pasta larga  
20-25 Gambones crudos  
La ralladura y el zumo de 2.5 Limones  
Aceite de oliva virgen extra  
Una pizca de sal  
2 Dientes de ajo y medio sin germen

Parmesano al gusto  
Albahaca fresca al gusto  
Pistachos al gusto

## Ingredientes 12-16 personas

1600 g de Pasta larga  
32-40 Gambones crudos  
La ralladura y el zumo de 4 Limones  
Aceite de oliva virgen extra  
Una pizca de sal  
4 Dientes de ajo sin germen  
Parmesano al gusto  
Albahaca fresca al gusto  
Pistachos al gusto

## Preparación

Pelamos los gambones, les quitamos el intestino y los cortamos en trozos pequeños. Los aderezamos con la ralladura y el zumo de limón, aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Mezclamos y reservamos. Para preparar el pesto en una procesadora echamos el diente de ajo sin germen, el parmesano, la albahaca fresca, el aceite de oliva virgen extra y los pistachos. Trituramos hasta obtener una textura cremosa. Probamos y rectificamos de lo que sea necesario para hacerlo a nuestro gusto. Cocemos la pasta en abundante agua con sal el tiempo que indique el fabricante. Mezclamos la pasta con la cantidad de pesto que queramos. Para emplatar decoramos la pasta con el pesto con el tartar de gambones.