

Crema almendras (timbal tomate)

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mudito

INGREDIENTES

0	
200 gr	Almendras — molida
200 gr	Nata — líquida
200 gr	Agua
	Sal
60 ml	Aceite oliva — virgen
1 dientes	Ajos — sin germen
	Vinagre jerez
	Jengibre — en polvo

ELABORACIÓN

Triturar y colar. Reservar en frío hasta el momento de servir.