

Crema almendras (timbal tomate)

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.