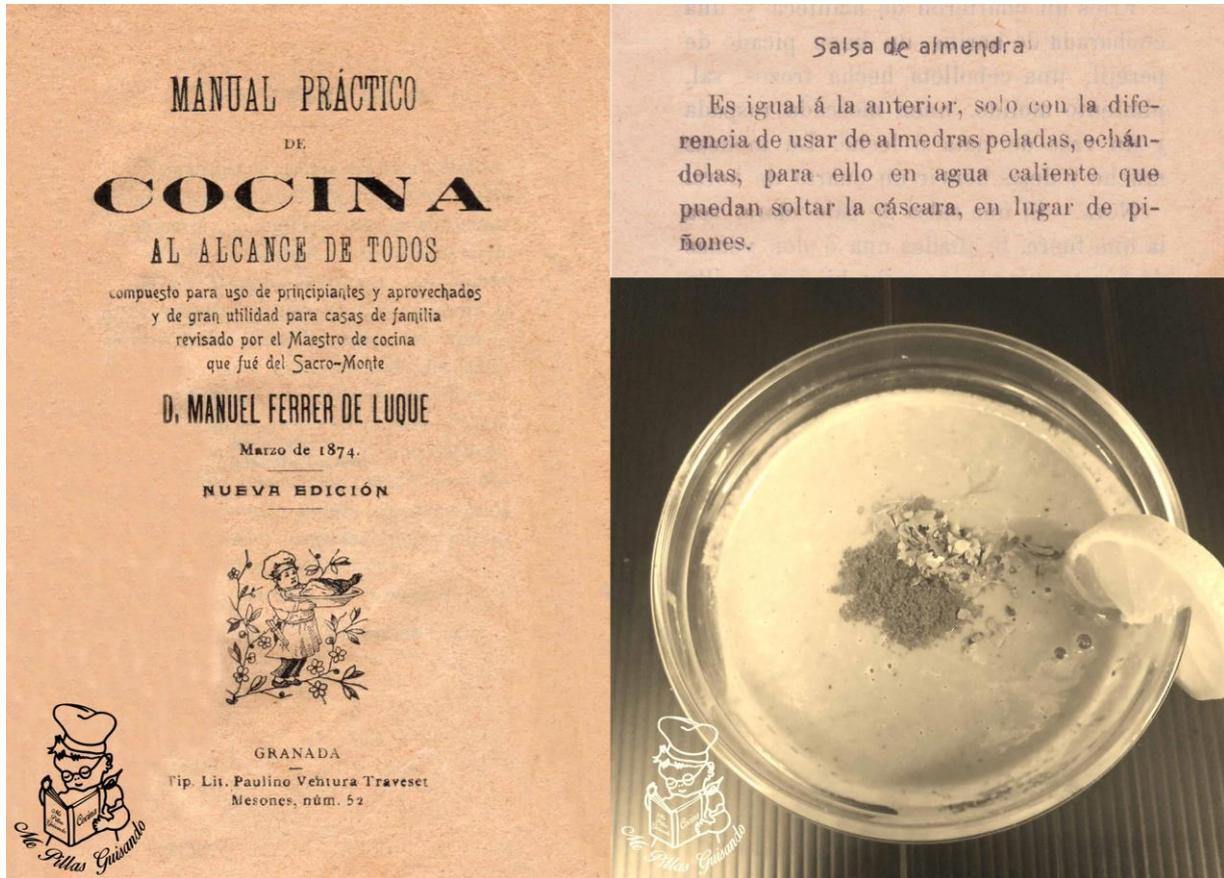




<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE ALMENDRAS 1874



INGREDIENTES:

- 1 Puñado de Almendras.
- 2 Dientes de Ajo.
- ½ Cucharadita de Cominos.
- 1 Yema de Huevo.
- Caldo del puchero.

ELABORACIÓN:

Tomas un puñado de almendras mondadas. Las echas en el almirez con dos o tres ajos sin cáscara y cominos. Lo muelas todo. Ya molido, añades una yema de huevo cocido y lo trabas. Deslíes esta molienda con caldo del puchero. Le das un hervor y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>