

CREMA NEUTRA DE ALMENDRA

Deliciosa y práctica crema neutra de almendra para guisos tanto salados como dulces.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 500 ml

- 1/2 taza de almendras
- 1 Tazas de agua
- 1 pizca de sal
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un recipiente ponemos $\frac{1}{2}$ taza de almendras y agregamos agua caliente a cubrir. Dejamos remojar mínimo 2 horas.

retiramos la cáscara, apretando la almendra y veremos que se desprende muy fácil.

las almendras al vaso de la licuadora y agregamos una taza de agua tibia. Licuamos por 2 minutos. Agregamos otra taza de agua tibia y 2 cucharadas de maicena (fécula de maíz), agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y una pizca de sal.

por un minuto y vertemos el contenido a una cacerola pequeña. Lo llevamos a la estufa a fuego bajo. Movemos constantemente hasta el fondo y esperamos a que hierva. Apagamos el fuego.

(Se conserva en refrigeración hasta 5 días aproximadamente)

Ver video