

CREMA DE ALMENDRAS CON SAL

¡Sin lácteos!

Muy sencilla de preparar y deliciosa.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 500 ml

- 1/2 taza almendras
- 1/2 Cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de fécula maíz
- 1/2 Cucharadita de cebolla en polvo
- 2 tazas de agua

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

PORCIÓN: 500 ml

un pocillo mediano, ponemos 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de agua y la dejamos hasta que hierva. Apagamos la lumbre y agregamos 1/2 taza de almendras. Dejamos remojar por 15 minutos y colamos. Tomamos una almendra y apretamos de abajo hacia arriba un poco para retirar la cáscara y así hacemos con todas. Las secamos con papel absorbente de cocina.

un sartén en la lumbre a flama media y esperamos a que se caliente. Vaciamos las almendras y movemos un poco para que se tuesten de los dos lados. Apagamos la lumbre.

una licuadora ponemos una taza de agua tibia y tapamos. Activamos la licuadora y agregamos poco a poco las almendras por el orificio del centro de la tapa. Esperamos a que mezclen

bien. Apagamos la licuadora y agregamos 2 cucharadas razas de fécula de maíz, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo, agregamos una taza de agua tibia y licuamos hasta que se mezclen bien los ingredientes. Apagamos la licuadora.

una olla en la estufa y vaciamos el contenido de la licuadora. Prendemos el fuego a flama media. Movemos constantemente hasta que hierva. Cuando vemos que brotan las burbujas, dejamos hervir por 2 minutos más y apagamos el fuego. Dejamos enfriar. Podemos meter al refrigerador 30 minutos antes de utilizarla. (De esta manera, espesa más)

Ver video

@ALMIUX1885

Hola, apenas le detectaron a mi hija alergia a la leche, al huevo y a los camarones, tengo algunos meses siguiendo su canal, creo que ahora más que nunca estaré muy al pendiente de todas sus recetas, en verdad que este problema de salud de mi hija es una oportunidad para toda mi familia para conocer una mejor forma de comer!!!! Dios la bendiga y le de mucha fuerza para que siga ayudando a mucha gente!!!

@suheidmedina8450

Ustedes hacen que la transición al veganismo sea muchísimo más fácil! todas sus recetas se ven deliciosas, estoy enamorada de este canal jajaja, voy a intentar poco a poco ir haciendo todas ☺ saludos de Mazatlán, Sinaloa.

@ysikgl9274

La hice y quedó riquísima, tengo poco tiempo siguiendo su canal pero que he realizado me ha quedado muy rico.

Muchas gracias por compartir recetas libres de crueldad animal un abrazo grandote a usted y a su hijo son maravillosos 

@mariaaliciabustosmontalva8478

Alfonso, me cae TAN BIEN tu mamá. La encuentro TOPÍSIMA. Las recetas más complicadas hace que se vean super fácil. Tú también. Eres RE simpático. Disfruto mucho con su canal. Aunque no soy vegana, igual preparo algunas de sus recetas. Son tan ricas. Que sigan teniendo éxito. Se lo merecen. Saludos desde Chile.