

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Los congelo en cubitos de hielo y así siempre lo tengo listo

Descripción:

Es bueno tener siempre picada le da un gusto y textura especial a los platos Aquí tenéis como hacer picada congelarla y tenerla siempre lista.

Ingredientes para 10 personas :

- 240g de Ajos
- 200g de Avellanas
- 100g de pan rallado
- 200g de Almendras
- 170g de Perejil
- una tacita de Aceite oliva

Preparación:

Paso 1

Trituramos todos los ingredientes asta que se forme una masa de la cual haremos bolitas o en moldes de cubitos de hielo los rellenaremos congelaremos y ya lo tendremos listo, Es ideal para enriquecer muchos de los platos de nuestra cocina.