

Aderezo de Albahaca



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Francisco Lima



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 manojo de albahaca fresco
- 3 dientes de ajo
- 1/4 de litro de aceite de olivo
- 2 dedos de jugo de limón
- 1 Pizca de pimienta negra
- 1 pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Lave bien la albahaca, y pongala en el procesador, agregue los demás ingredientes y licuelos hasta obtener una salsa suave y cremosa.