

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

poner ablandar el pan solo la miga en agua fria despues triturar las almendras y mezclar con el aceite ajo ,aceite ,vinagre y la sal y añadir el pan , batir todo junto hasta que quede una crema suave y enfriar bien en la nevera .servir con unas uvas bien frio

Ingredientes para 4 personas :

- 1 litro de agua
- 150 gr almendras sin tostar
- 100ml de aceite de oliva virgen
- vinagre de vino blanco
- 200 gramos pan
- - 2 dientes de ajo
- unas uvas
- sal

Preparación:

Paso 1

se puede poner uvas pasas