Picada

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Herminia Ruiz G



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 paltos de nuestra cocina.