

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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.