

PATÉ CRUDO DE ALMENDRAS CON HIERBAS

Ingredientes:

- Pulpa resultante de la leche de almendras (100gr en seco).
- 1 diente de ajo grande.
- 1 docena de hojas de apio.
- 1 docena de hojas de perejil.
- 11 gotitas de limón o vinagre.
- 50 ml. de aceite de oliva virgen.

Elaboración:

- 1- Picar el ajo y las hierbas aromáticas en trocitos pequeños.
 - 2- Mezclarlo bien con la pulpa de almendra en un bol.
 - 3- Añadir la sal y el limón y volver a mezclar.
 - 4- Para terminar, sumarle a esta masa el aceite de oliva y dejarlo reposar. (Se puede batir con la batidora de mano para darle otra textura más homogénea).
- Se puede tomar con pan o dippear con palitos de zanahoria o apio crudo.
 - Otra propuesta relacionada con esta receta es la de añadir agua y miga de pan al gusto y batirlo para convertirla en una sopa fría de almendras.
 - Te recomendamos usar producto ecológico: no sólo mejora el sabor, sino también sus propiedades.