

Crema de nuez
Antonio Cabrera Ramirez
Lili Monserrat Recinos
UDS
Biología de los alimentos
Nutrición



INGREDIENTES

- 200 g almendras peladas ecológicas
- 3 cucharadas aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN PASO A PASO

Colocar las almendras en el vaso de la Personal Blender, ajustar la cuchilla de 4 hojas y batir en tandas de 20 segundos. En poco tiempo las almendras conseguirán un aspecto muy molido, similar a una harina.



Con ayuda de una cuchara o espátula pequeña, separar la almendra pegada en las paredes del vaso. Seguir batiendo en tandas de 20 segundos, abriendo y despegando la masa de las paredes cada vez. Poco a poco cuesta más batir, ya que las almendras empiezan a calentarse y a soltar su aceite natural, esto hace que la masa sea más húmeda.



Cuando ya cueste mucho batir y la textura de las almendras empiezan a parecerse a una crema, añadir 2 cucharadas de aceite o agua templada. Seguir batiendo en tandas de 20 segundos hasta que el líquido se integre por completo. Si es necesario, abrir y despegar de las paredes. En este punto, vuelve a resultar más fácil el batido ya que la crema contiene más líquido y esto hace que resulte más fluido



Si se prefiere un resultado más fluido, añadir dos cucharadas más de aceite o agua y seguir batiendo hasta que se integren. En este punto el batido ya resulta muy fácil y tenemos como resultado una crema suave y densa.

