Crema para pasta con leche de almendras

DescripciÃ³n

Varias personas me han pedido alguna receta de salsas que no lleven leche animal, porque o bien no les gusta, o son intolerantes.
AquÃ os dejo una crema o salsa para pasta seca o fresca, en la que sustituyo la leche animal por leche de almendras. Supongo que tambiÃ©n se podrÃ¡ hacer con leche de arrozâ?¦
Lo que debemos tener en cuenta es que a lo mejor nos varÃa un poco el sabor, porque dulcea un poco.
Esta receta es de Â«cosecha propiaÂ».



Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 1/4 de pimiento rojo grande.
* 1 pimiento verde mediano.
* 1 diente de ajo.
* 1/2 cebolleta mediana.
* 1 puÃ±ado de piÃ±ones.
* 1 porreta (opcional).
* 1 calabacÃn pequeÃ±o.
* Leche de almendras. Depende de la cantidad de salsa que vayÃ¡is a hacer.
* Ramita de perejil, hoja de laurel, chorro de brandy, sal, pimienta, orÃ©gano y aceite de oliva.

PreparaciÃ³n:

Lavamos las verduras, las picamos en daditos pequeÃ±os, dejamos el calabacÃn con piel y reservamos.
En una olla baja y ancha vertemos aceite de oliva y echamos el ajo, la cebolleta y los piÃ±ones a pochar.



Cuando estÃ©n dorados, aÃ±adimos la porreta, los pimientos, el perejil y el laurel, dejamos que se poche todo e incorporamos el calabacÃn.



default watermark





Rehogamos hasta que se nos cueza todo, salpimentamos, espolvoreamos el orÃ©gano y vertemos un buen chorro de brandy. Removemos para que pierda el alcohol y echamos la leche de almendras.

default waterm



Seguimos removiendo y ya la tenemos. Una salsa rica y distinta.





Consejo: Esta mejor de un dÃa para otro.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Sopas cremas salsas y purÃ©s
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
junio 4, 2015
Autor
admin

default watermark