

CREMA DE PEREJIL DE YOANA

Ingredientes

- un manojo de perejil
- 5 patatas grandes
- 4 dientes de ajo
- leche de avena o de arroz
- 100 gr. de almendras machacadas
- agua

Preparación

Se cuecen todos los ingredientes menos la leche (se reservan unas poquitas de almendras) con poco agua, justo que lo cubra. Cuando esté cocido se tritura y se añade un poco de leche para suavizar (leche al gusto), finalmente se añaden las almendras reservadas.