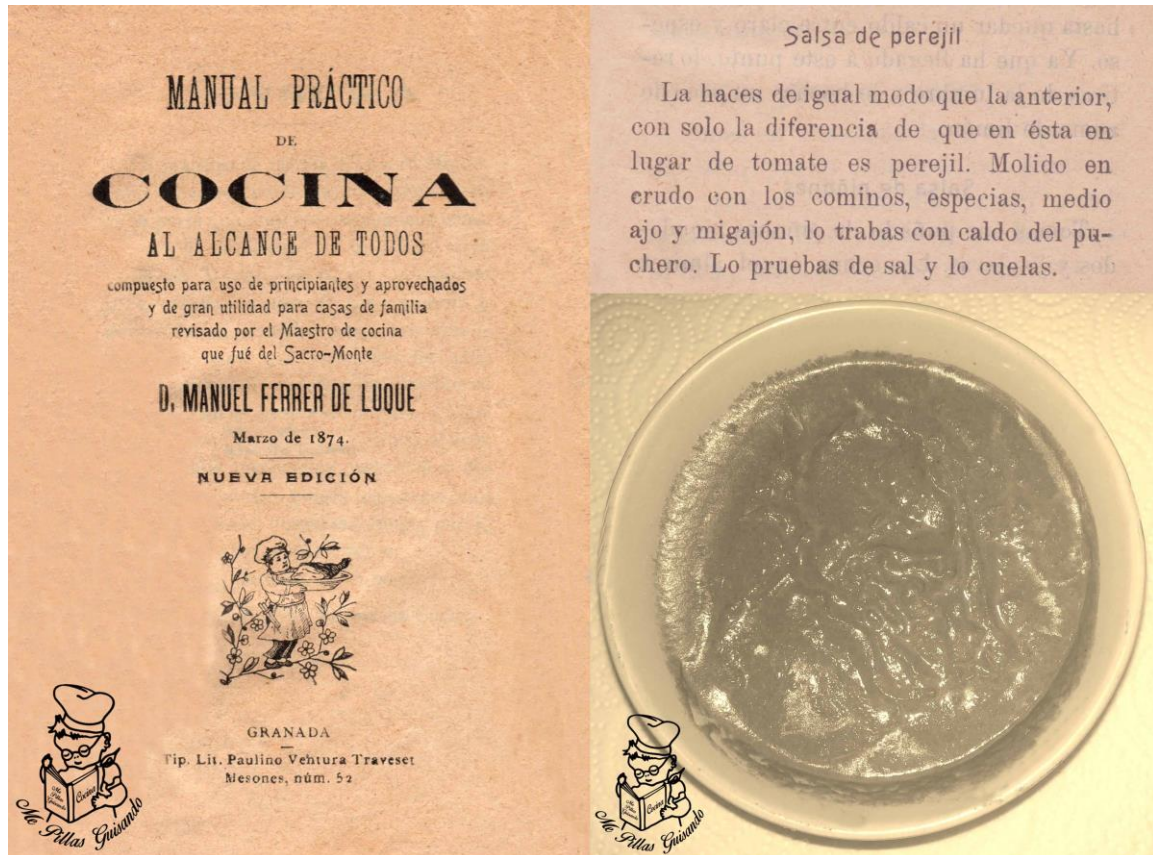




<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE PEREJIL 1874



INGREDIENTES:

- 1 Manojó de Perejil fresco.
- 1 Cucharadita de Comino.
- 1 Cucharadita de especias al gusto.
- 1 Diente de Ajo pequeño.
- 1 Migajón de Pan.
- Caldo de cocer el Tomate.
- Sal.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

La haces de igual modo que la anterior, con solo la diferencia de que en ésta en lugar de tomate es perejil. Molido en crudo con los cominos, especias, medio ajo y migajón, lo trabas con caldo del puchero. Lo pruebas de sal y lo cueles.

NOTA: Al decir la anterior, se refiere a la Salsa de Tomate

<https://www.mepillasquisando.com>