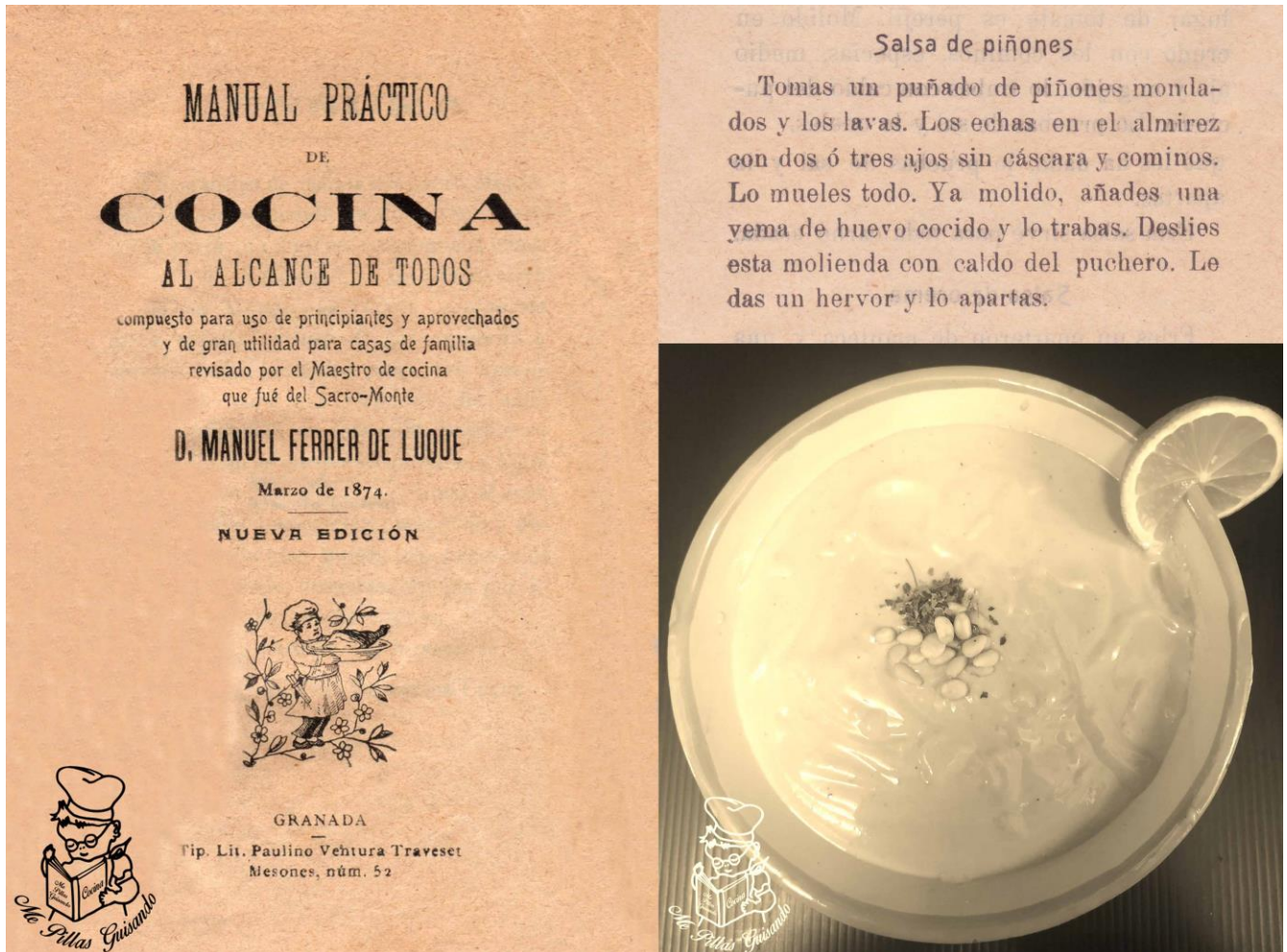




<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE PIÑONES 1874



INGREDIENTES:

- 1 Puñado de Piñones.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1/2 Cucharadita de Cominos.
- 1 Yema de Huevo.
- Caldo del puchero.

ELABORACIÓN:

Tomas un puñado de piñones mondados y los lavas. Los echas en el almirez con dos o tres ajos sin cáscara y cominos. Lo mueles todo. Ya molido, añades una yema de huevo cocido y lo trabas. Deslías esta molienda con caldo del puchero. Le das un hervor y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>