

www.lavidaesdulce.net

Una receta muy rápida y entretenida para hacerle un upgrade a las almendras, un aperitivo dedicado, pero simple, fácil y rápido.

Las hice para la parrilla del fin de semana, sé las devoraron!!!!

Ricas y frescas, entretenidas por qué nadie se espera su sabor, son frescas y saludables.

Hay que comérselas en pocos días por qué llevan Limón y Cilantro fresco, si no se pondrán amargas.

Esta es una receta para lucirse sin trabajar mucho y para regalonear cuando el tiempo no está a nuestro favor!

Deliciosas almendras tostadas adoraran su sabor!

Almendras Con Especies Limon de Pica y Cilantro

2 tazas de almendras

1 cucharada de aceite

1-2 cucharaditas de merquen, dependiendo de cuanto te guste el picante

1 cucharadita de sal

1 cucharada de jugo de limón de pica o sutil fresco

1 cucharada de cilantro picado

Calentar un sartén a fuego medio con una cucharada de aceite, agregar las almendras.

Espolvorear el merquen y la sal. Revuelva a fuego medio durante unos 5 minutos hasta que las almendras estén fragantes y tostadas.

Retirar la sartén del fuego, agregar el jugo de limón de pica y el cilantro revolver bien.

Transferir las almendras a un plato o bandeja y dejar enfriar completamente.

Almacenarlas en un envase hermético por tres días máximo.