

Hay recetas que nos piden usar Crema agria o Sour cream y aunque yo suelo encontrarla en grandes superficies se que muchos no tenéis esa suerte.

También os puede pasar como a mi, necesitarla en una receta y tener todo menos eso.

Por este motivo os voy a enseñar una forma super fácil de hacerla con ingredientes, que si

soléis hacer repostería, seguro que tenéis en casa.

A mi me alucino el proceso... soy un poco friki de la ciencia en la cocina y la verdad que ver como una nata liquida pasa a espesarse en pocos minutos solo echando unos ingredientes (sin montarla) me flipa.

Puedo parecer algo loca, pero ¿Os lo habéis planteado?



Ingredientes

200 ml de nata liquida

El jugo de medio limón recién exprimido

2 cucharaditas de vinagre de vino blanco

1 pizca de sal

Preparación

En un bol ponemos la nata y el jugo del limón. Dejamos reposar 5 minutos.

Pasado el tiempo añadimos el vinagre y la sal y mezclamos con unas varillas hasta que espese.

¡Listo!