Crema Agria

1 taza (250 ml) de crema de batir
1 cucharilla de jugo fresco de limón
¼ cucharilla sal

Ponga la crema en un bol. Aumente el limón y mezcle vigorosamente, hasta que se espese. Agregue la sal y mezcle bien.

Si quiere que la crema agria sea menos espesa, aumente un poco, más de crema. Si encuentra que la crema no está cuajando, aumente un poco más de jugo de limón.

Use la crema agria inmediatamente o consérvela en la nevera, en un contenedor tapado, hasta por dos días más.

©TheFrugalChef™2013 www.TheFrugalChef.com