

Ajo blanco



Ingredientes:

250 gr. Almendras crudas sin piel (si pueden ser frescas, mejor)
2 dientes Ajos (sin el brote central para que no repita)
40 gr. Pan del dia anterior
3 cuch sop Aceite oliva virgen
1 cuch Vinagre jerez
Agua fria
Sal

Elaboración:

Remojar el pan con parte del agua y tritarlo junto con las almendras y los ajos, hasta obtener una pasta suave y lisa.

Añadir el aceite poco a poco, sin dejar de batir, para que se monte. Agregar el vinagre y la sal y el resto del agua, hasta obtener una crema ligera.

Servir muy frío acompañado con uvas.

Si queréis más sabor a almendras, añadir un par de gotas de esencia de almendras, es un truco de **Canela** y queda buenísimo.