

# 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 día anterior                                     |
| 3 cucharada/s | Aceite oliva virgen                                      |
| 1 cucharada/s | Vinagre jerez  |
| 500 ml        | Agua fría  |
| 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.