

# 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.