

Ajo blanco

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Cilantro

INGREDIENTES

0

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.