

Ajo blanco

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 trituirlo 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.