

Ajoblanco



INGREDIENTES:

- 200 g de almendras crudas sin piel
- 2 dientes de ajo pelados
- 1 cucharadita de sal
- 100 g de miga de pan blanco (del día anterior)
- 70 g de aceite de oliva virgen extra
- 30 g de vinagre de jerez
- 800-1000 de agua fría según el gusto de espeso
- 20-30 uvas (para servir)
- 30 gr de almendras laminadas y tostadas (para servir)
-

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las almendras, los ajos, la sal y la miga de pan, el aceite, el vinagre y el agua. Triture 2 min/ vel 10. Vierta en una sopera y conserve en el frigorífico hasta el momento de servir.
2. Sírvalo muy frío con uvas blancas peladas y o láminas de almendra.

Sugerencia: Si lo hace justo antes de servir, sustituya 300 g de agua por el mismo de peso en hielo, añadidos al final y removidos en velocidad 1 hasta que se derritan.