

**Creador:** ChefB



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 gr. almendras crudas
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan duro
- vinagre de vino
- Aceite de oliva
- agua fría
- Sal

**Preparación:**

**Paso 1**

*Tritura en la batidora las almendras, el ajo y el pan humedecido en agua. Añade un poco de vinagre al gusto y sal, hasta que quede como una pasta. Añade un chorro de aceite, poco a poco, como si estuvieras haciendo mayonesa, cuidando que no se corte. Agrega, finalmente, agua hasta que se forme una crema suave. Sírvelo muy frío, acompañado de uvas blancas, trocitos de melón o manzana.*