# AJO BLANCO EN TEXTURAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Cobra



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

*Me encanta darle el toque dulce con las mermeladas caseras, aunque su correcta guarnición sean almendras y uvas.....*

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 GR. de ALMENDRAS CRUDAS
- 100 GR. de MIGAS DE PAN BLANCO
- 2 DIENTES DE AJO
- 75 ML de AGUA FRÍA
- ACEITE DE GIRASOL
- SAL Y PIMIENTA BLANCA
- 1 CUCHARADITA de VINAGRE
- 4 HOJAS DE GELATINA
- MERMELADA CASERA DE MELOCOTÓN Y DE FRESAS.

## Preparación:

### Paso 1

*Se trituran en la batidora las almendras con la sal y la pimienta y los ajos hasta conseguir una pasta densa y luego se añade la miga de pan troceada y mojada con el vinagre para batirla mejor. Hidratamos las hojas de gelatina.*

### Paso 2

*El aceite se va incorporando poco a poco, para que quede bien emulsionado, y por último se añade poco a poco el agua. Sacamos 250 ml y reservamos el resto en el frigorífico.*

### Paso 3

*Ponemos los 250 ml de Ajo Blanco en un cazo al fuego y le incorporamos la gelatina hidratada y escurrida y una vez mezclado poner en un molde rectangular y enfriar.*

### Paso 4

*Desmoldamos la gelatina y le damos formas triangulares (o las que os l plato y añadimos las mermeladas*

*caseras. Servimos en una sopera el resto de Ajo Blanco.*