# Ajo blanco

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Lilyth



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Vegana
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 200g de almendras crudas
- 2 dientes de ajo
- Sal
- 250 ml de aceite de oliva
- Vinagre
- Agua fría

## Preparación:

### Paso 1

Escaldar las almendras en agua hirviendo para poder retirarles la piel con facilidad. Majarlas en un mortero con los dientes de ajo y una pizca de sal. Después vamos añadiendo poco a poco el aceite, batiendo y triturando lentamente, pero sin pausa. Tiene que quedar todo bien ligado y formando una pasta blanca (unos 20 minutos). Cuando vayamos a servirlo añadimos agua fría, un chorrito de vinagre y un poco más de sal al gusto.