Ajo blanco

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Caballero

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.