Ajoblanco

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

Creador: ChefB **Recetizador:** Luisete



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.