

Ajo blanco



Ingredientes:

Almendras crudas sin piel (si pueden ser frescas, mejor)
Ajos (sin el brote central para que no repita)
Pan del dia anterior
Aceite oliva virgen
Vinagre jerez
Agua fria
Sal

Elaboración:

Remojar el pan con parte del agua y tritarlo junto con las almendras y los ajos, hasta obtener una pasta suave y lisa.

Añadir el aceite poco a poco, sin dejar de batir, para que se monte. Agregar el vinagre y la sal y el resto del agua, hasta obtener una crema ligera.

Servir muy frío acompañado con uvas.

Si queréis más sabor a almendras, añadir un par de gotas de esencia de almendras, es un truco de Canela y queda buenísimo.