

ajo blanco



Ingredientes:

250g de miga de pan mojada
100g de almendras crudas y peladas
2 dientes de ajo pelados
½ l de agua fría
1 vaso de aceite de oliva
1 chorro de vinagre
sal, pimienta blanca, limón

Preparación:

Cogemos una batidora y trituramos las almendras, los ajos y un poco de sal. A esa mezcla añadimos las migas del pan mojado y batimos hasta obtener una pasta.

Después añadimos el aceite de oliva poco a poco mientras seguimos batiendo, como si se tratase de la mayonesa, también ponemos el vinagre y el agua, sin parar de batir con suavidad.

Lo pasamos todo por el chino o colador y terminamos poniéndolo en el frigorífico.

Compartelo!