

AJOBLANCO DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

Para 6 personas

200 gr de almendras
1 rebanada de pan cateto (100 gr)
2 dientes de ajo
1 racimo de uvas moscateles
1 l. de agua
2 cucharadas de vinagre de Jerez
1 vaso de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Pelar las almendras.

Las almendras se ponen en agua hirviendo un momento para quitarles la piel y se apartan.

En un recipiente se deja el pan remojando. En un mortero se labran las almendras con los ajos y sal al gusto.

Cuando está bien machacado, se le añade la miga del pan y se sigue majando, mientras se le agrega, paulatinamente, el aceite hasta obtener una pasta homogénea y blanca, donde no se puedan diferenciar ninguno de los ingredientes.

Alcanzado este punto, se comienza a desleír lentamente la pasta con agua, mientras se sigue moviendo para evitar que se haga demasiado líquida. Cuando alcanza la densidad deseada, se le agrega un chorreón de vinagre y se sirve con algunas uvas moscateles. Se toma frío.

,
