

## Ajoblanco

### INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas  
150 g de almendras  
1 trozo de pan  
1 taza de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
1 L de agua  
1/2 copa de vinagre de Jerez  
Sal



### ELABORACIÓN::

Se machacan en un mortero los ajos pelados y las almendras crudas con un poco de sal.

Se trabaja la mezcla hasta conseguir una pasta.

Se remoja un trozo de pan seco del día anterior, pero de calidad, y se incorpora a la pasta únicamente la miga.

Se sigue batiendo la pasta con el mortero hasta obtener una textura uniforme.

Entonces se vierte el aceite, muy lentamente, como si se quisiera ligar una salsa mahonesa.

A continuación se añade un poco de vinagre y el agua que se crea necesaria para conseguir a textura al gusto.

Se guarda en el frigorífico y se sirve frío.

No se debe añadir mucho vinagre, pues no se trata de conseguir un gusto ácido sino un aroma de vinagre viejo.