



Ajoblanco: Una explosión de sabor veraniego

Ingredientes (1 litro aprox.):

150 g. de miga de pan

100 g. de almendras enteras (sin pelar)

2 dientes de ajo

6 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra

2 cucharadas soperas de vinagre de Jerez

1 litro de agua

Sal al gusto

Nuestra receta:

1. Escalda las almendras en agua hervida durante 2 o 3 minutos.
2. Cuela las almendras y retira la piel.

3. Bate todos los ingredientes, salvo el AOVE, hasta que estén licuados.
4. Añade poco a poco el Aceite de Oliva mientras sigues batiendo.
5. Deja enfriar el Ajoblanco en el frigorífico durante al menos 2 horas.