

Ajoblanco



100 g de almendras
crudas



¼ diente de ajo



15 ml de vinagre
de Jerez



300-4000 ml de
agua fría



30 ml de aceite de
oliva suave



Miga de pan
(opcional)



Sal

Preparación:

1. Deja las almendras en agua unos 30 minutos. Si decides usar pan, ponlo también en remojo.
2. Pon en el vaso de la batidora las almendras y los ajos con una parte del agua y bate todo hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Si quieres el ajoblanco más denso, es el momento de añadir el pan y volver a batir.
4. Añade el resto del agua por la boca de la batidora sin dejar de batir.
5. Por último, incorpora el aceite de oliva por la boca de la batidora.
6. Rectifica la sal y el vinagre.

Consejo Bosch:

El ajoblanco es un primer plato estupendo para los días de calor. Es apto para vegetarianos. Se puede acompañar con uvas dulces (moscatel) o langostinos.

Para conseguir una textura más suave y ligera puedes pasarlo por un colador y ayudarte con una cuchara.

 600 ml