



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE AJO MOZÁRABE



Una de las salsas más simples y memorables, consumida por la mayoría de los pueblos que vinieron a la Península. Siendo finalmente los árabes quienes fortalecieron esta receta con la inclusión de las almendras. Los Andalusíes la preparaban con zumo de ajo cocinado.

INGREDIENTES:

- 3 Rodajas de pan blando sin corteza, en agua.
- 3 Dientes de ajo machacado.
- 1 Cucharada de Vinagre blanco.
- 4 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 50 gr. de Almendras molidas.
- Sal, Pimienta y Cebollino.

ELABORACIÓN: Tiempo de preparación: 15 minutos.

Extraemos un poco el agua al pan dejándolo un poco húmedo. Amasamos con el ajo machacado, el vinagre y la sal. Mezclamos hasta que esté bien envuelto. Añadimos el aceite muy despacio sin parar de mezclar. Ponemos las almendras molidas la sal y la pimienta, batiendo todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla consistente y suave. Se puede servir separada o añadir a los productos a consumir. Adornamos con un poco de cebollino por encima. Muy utilizado con la carne de choto.

<https://www.mepillasquisando.com>