



<https://www.mepillasquisando.com>



## MAZAMORRA



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI HERMANO PEPE DE LA ROSA SANCHEZ

La mazamorra cordobesa es una crema fría tradicional con almendras y ajo y tiene una textura muy cremosa y apetecible. Además es una receta perfecta de aprovechamiento para esos restos de pan que se nos han quedado duros y queremos darles un uso. Al parecer se trata de la receta antecesora del salmorejo, pero se preparaba antes de que llegaran los tomates a España, y se parece mucho al ajoblanco malagueño, solo que éste tiene una textura mucho más líquida. El acompañamiento clásico es huevo duro y aceitunas negras, pero más abajo encontrarán varias sugerencias de lo más apetecibles para ir cambiando.

### INGREDIENTES:

50 gr. de Almendras peladas.  
15 gr. de Almendras laminadas.  
250 gr. de Pan Candeal (solo la miga).  
1 Diente de Ajo.  
200 cc. de Aceite de oliva.  
Sal y Vinagre.  
300 cc. de Agua.

### ELABORACIÓN:

Batimos todo menos el aceite y las almendras laminadas. Cuando esté todo batido vamos agregando el aceite poco a poco. Si nos sale muy espeso le añadimos un poco de agua y si sale muy líquido añadimos pan.

Para decorar, según el lugar, unos ponen almendra laminada con un chorrito de aceite crudo. Otros ponen huevo duro, otros aceitunas negras y otros carne de membrillo.

<https://www.mepillasquisando.com>