



<https://www.mepillasquisando.com>



1269 – AJOBLANCO CON PICATOSTES



INGREDIENTES:

- 200 GR. DE Miga de pan del día anterior.
- ½ L. de Agua fría.
- 150 gr. de Almendras crudas.
- 1 Diente de Ajo.
- 75 ml. de Aceite de oliva.
- 3 Cucharadas de Vinagre.
- Sal.
- 2 Rebanadas de Pan en Picatostes.

ELABORACIÓN:

Ponemos en el vaso de la batidora la miga remojada con el agua, la almendra cruda sin piel (con anterioridad las escaldamos en agua caliente, una vez frías, las pelamos), el diente de ajo, vinagre, sal. Trituramos hasta conseguir una pasta muy fina. Con la batidora en marcha, vamos añadiendo el aceite poco a poco, como si fuera una mahonesa, emulsionando bien. Según nos guste ponemos más o menos agua fría. Lo pasamos al frigorífico un par de horas. Servimos bien frío y acompañamos con los picatostes (pan frito). Tradicionalmente se acompaña con uvas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera