

Ajo blanco clásico español

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Uvas: 50 g

Agua: 500 cc

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 100 cc

Vinagre de jerez: 20 cc

Almendras peladas: 200 grs.

Sal y pimienta blanca: A gusto

Pan Lactal: 100 g

Preparación de la Receta

- Retire los bordes del pan lactal, luego corte en cubos y deje hidratar en agua fría.

Armado

- Coloque en una procesadora las almendras peladas, el **ajo**, sal, aceite de oliva, *vinagre* de jerez y un poco de agua, procese hasta obtener una *crema* totalmente blanca
- Por ultimo incorpore agua fría y el pan remojado en agua, procese nuevamente, corrija con sal y pimienta y emulsione con aceite de oliva.
- Sirva el *ajo blanco* en vasos.

Presentación

- Decore con uvas peladas y sin semillas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ajo-blanco-clasico-espanol>