

Ajoblanco actualizado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de girasol: 1 Taza

Ajo: 1/2 Diente

Leche: 1 Taza

Almendras: 2 cda.

Miga de pan: 2 Rodajas

Huevo duro: 1/4 Unidad

Vinagre: 1 cdita.

Crocante de puerros

Puerro: 1 Unidad

Sal: A gusto

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Majado

Vinagre de vino: 1/2 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimentón: 1/2 cdita.

Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 1 Unidades

Sal: A gusto

Pan: 2 Rodajas

Almendras Tostadas: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque en un mixer la miga de pan junto con el *huevo*, el *ajo*, las almendras y la leche, procese y agregue el *vinagre*, incorpore el aceite poco a poco mientras emulsiona
- Condimente con sal.

Crocante de puerros

- Lave el *puerro* y corte en fina juliana.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría, la juliana de puerros, hasta que estén dorados.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Majado

- Tueste el pan en el horno.
- Coloque en un mixer el *tomate* previamente picado, junto con el *vinagre*, el *pimentón*, el aceite, las almendras y el pan tostado.
- Procese y condimente con sal.

Armado

- Coloque el ajoblanco un recipiente y lleve a la heladera.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el *ajo* blanco frío, agregue en el centro el majado y por encima el crocante de puerros

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ajoblanco-actualizado>