

Ajoblanco de Fresones



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Almendras crudas: 100 Gramos

Fresones: 250 Gramos

Sal: c/n

Vinagre de jerez: c/n

Almendras Tostadas: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Miga de pan: 100 Gramos

Sal negra en escamas: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar la miga de pan en agua.
- Triturar las almendras con los fresones, los ajos y un poco de sal.
- Añadir el pan y el aceite.
- Incorporar el agua hasta conseguir una textura de *crema*.
- *Aderezar* con sal y *vinagre*.
- Servir con almendras tostadas picaditas.

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