

Gazpacho de Almendra



Ingredientes

Miga de pan: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajo: 1 Diente

Manzana: cantidad deseada

Pimienta blanca: Una pizca

Almendras: 100 grs.

Agua: 500 Ml.

Sal: Una pizca

Pasas de uvas: Cantidad deseada

Vinagre de jerez: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una batidora, colocar las almendras, el *ajo*, el *vinagre*, la sal, la pimienta blanca, el agua, el aceite de oliva y miga de pan
- Batir
- Una vez todo batido, servir en cuencos individuales.
- Acompañar con una *guarnición* de *manzana* y *pasas*.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Al batir, si la consistencia lo requiere, puedes echar poco a poco más aceite, *vinagre* o agua.
- Usa aceite de oliva extra virgen, preferiblemente picual, hojiblanca o manzanilla, variedades andaluzas que quedan muy bien con esta preparación fría.

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