

AJOBLANCO DE ALMERÍA

El Ajoblanco de Almería es diferente al resto de ajoblancos. Se trata de una crema espesa que se toma de aperitivo, untada en pan tostado, o también para acompañar pescado frito.

Ingredientes:

- 2 dientes de ajo
- 150ml de AOVE
- 100ml de leche (o bebida de almendras)
- 100g de pan humedecido
- 200g de almendras peladas
- vinagre
- sal marina



Preparación:

- 1°. Primero tenemos que trocear el pan y mojarlo, no se trata de que se empape totalmente, sino de que quede blando y húmedo.
- 2°. Para pelar las almendras tendremos que escaldarlas en agua hirviendo.
- 3°. En el vaso de la batidora añadimos los ajos, el pan mojado, el aceite, la leche, el vinagre y la sal. Trituramos durante unos minutos hasta que tengamos todo triturado ligeramente.
- 4°. Incorporar las almendras y triturar todo nuevamente, esta vez nos tiene que quedar la textura definitiva. En el ajo blanco almeriense se tiene que notar la textura de la almendra, así pues a triturar, ¡pero no os paséis!
- 5°. Una vez triturado probar de sal y si fuese necesario rectificar. ¡Y listo!

¡Fácil, sano y de temporada!

(Fuente: www.lasrecetascocina.com)