

Ajoblanco

El ajoblanco es una sopa fría andaluza elaborada a base de almendra, pan, ajo, aceite y vinagre. En esta versión se sirve bien fría con uvas y almendras tostadas, una presentación muy habitual en este plato tradicional.



CATEGORÍA
Entrantes



RACIONES
4



DIFICULTAD
fácil



PREPARACIÓN
—



COCCIÓN
—

 Método: Tradicional

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD
Almendra · Cruda	100 gr	Sal	al gusto
Pan · duro	100 gr	Uva	para acompañar
Aceite de oliva virgen extra	150 ml	Almendra · Tostadas	para decorar
Vinagre de Jerez	15 ml	Agua · fría	
Ajo	1 ud		

PREPARACIÓN

1 Hidratar el pan

Corta el pan, retira la corteza y déjalo hidratar en agua fría durante unos minutos.

100 gr · Pan · duro

Agua · fría

2 Triturar

Coloca las almendras, el pan escurrido, el ajo sin germen, la sal y el vinagre en un procesador.

100 gr · Almendra · Cruda

100 gr · Pan · duro

Ajo · sin germen

Sal

Vinagre de Jerez

3 Formar la pasta

Tritura hasta obtener una pasta homogénea.

4 Emulsionar

Añade el aceite de oliva poco a poco mientras sigues triturando para emulsionar.

Aceite de oliva virgen extra · poco a poco

5 Ajustar

Ajusta de sal y añade agua fría si quieres una textura más ligera.

Sal

Agua · fría

6 Colar

Cuela el ajoblanco para conseguir una textura fina y cremosa.

7 Refrigerar

Refrigera durante al menos 2 horas.

Tiempo estimado: 120 min

8 Servir

Sirve bien frío con uvas, almendras tostadas y un chorrito de aceite de oliva.

para acompañar · Uva

para decorar · Almendra · Tostadas

un chorrito · Aceite de oliva virgen extra