

Ajo blanco cordobés hecho fácil



*Primer
plato*



Ingredientes para dos personas



**50 g de almendras
crudas**



Medio diente de ajo



2 vasos de agua



3 rebanadas de pan



**1 cucharada sope-
ra de vinagre**



**3 cucharadas sope-
ras de aceite de oliva
virgen**



1 cucharilla de sal



Utensilios



Tabla de corte



Cuchillo de cocina



Cazo



Batidora eléctrica



Elaboración

1

Pelo el ajo y le saco la miga a las rebanadas de pan.



2

Pongo el ajo y la miga de pan en un cazo con las almendras, el agua, el vinagre, el aceite de oliva y la sal.



3

Lo trituro todo junto con la ayuda de la batidora eléctrica hasta que quede bien fino.



Consejos del chef

Lo puedo servir con unas uvas frescas cortadas por la mitad y unas gotas de vinagre balsámico por encima.



Al acabar de cocinar reviso que he desenchufado todo aquello que he utilizado.

