REDcetas hortícolas



NOMBRE DEL PLATO

Ajoblanco malagueño.

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

Equipo educativo Red de Huertos Escolares Sostenibles

TIPO DE PLATO

Primer plato

INGREDIENTES

- 100 g de almendras crudas y peladas.
- 150 g de miga de pan blanco del día anterior.
- 1 o 2 dientes de ajo (sin el germen central para que repita menos)
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 2 cucharadas de vinagre.
- 500 ml a 1 litro de agua muy fría, según nos guste de espeso.
- Sal al gusto.
- Un racimo de uvas blancas

REDcetas hortícolas

PREPARACIÓN

1. Pelamos los dientes de ajo y quitamos el germen. Separamos la miga de pan de la corteza.
2. Dejamos en remojo la miga de pan en el agua fría durante unos minutos. Mientras pesamos el aceite en una jarra.
3. Ponemos en el vaso de la batidora la miga de pan con el agua, la almendra cruda, vinagre, ajo y sal.
4. Trituramos y vamos echando el aceite poco a poco, emulsionando bien.
5. Guardamos en la nevera para que enfrié.
6. Servimos en cuencos o platos, acompañado de unas uvas blancas sin pepitas, (podemos partirlas en trozos) y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

