

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0228 AJOBLANCO MALAGUEÑO CON UVAS MOSCATEL

Ingredientes (para 4 comensales)

- Pan de pueblo de miga blanca (250 gr)
- Almendras (250 gr)
- Agua fría (1 l)
- Ajo (2)
- Aceite de oliva virgen extra (100 ml)
- Sal
- Uvas moscatel de Manilva o de la Axarquía



Proceder

Las almendras puedes encontrarlas peladas, pero si tienes que pelarlas, es bien fácil. La cáscara dura de fuera se rompe de un golpe (si la tuviera) y la piel marrón-rojiza interior la puedes quitar muy fácilmente hirviendo las almendras 1 minuto

Quita la corteza al pan blanco y reserva la miga

Echa al vaso de la trituratora las almendras peladas, la miga de pan, el agua fría, el aceite y la sal al gusto

Tritura muy bien, que no quede ningún trozo grueso

Prueba para comprobar que está a tu gusto, por si necesitas añadir más de alguno de los ingredientes

Pasa el ajoblanco a una jarra e introdúcela en la nevera

Pela las uvas moscatel y quítales las pepitas

Sirve el ajoblanco bien frío acompañado de las uvas