ajoblanco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
las mejores uvas para el ajo blanco son las moscatel pero se pueden usar las que mas gusten en casa

Descripción:
sopa fria malagueña para luchar con el calor,tambien se toma de postre!

Ingredientes para 6 personas :

- 1kg de uvas
- 1 vaso de aceite oliva virgen
- 2 litros de agua fría
- 2 grandes de dientes de ajos
- al gusto de vinagre de vino
- 150/200g de miga de pan
- 100g de Almendras crudas peladas sin piel
- al gusto de sal

Preparación:

Paso 1

si las almendras no estan peladas ponerlas en agua hirviendo 2 min para quitar bien la piel.una vez peladas ponerlas en el vaso batidor con el aceite el vinagre ,los ajos pelados,el pan, sal y un chorrito del aguafria ,batir a maxima potencia hasta tener una pasta uniforme ,luego añadir el resto del agua y batir ,poner las uvas en un recipiente grande y cubrir con la mezcla ,meter en la nevera y servir muy fresquito!!