

¿A qué saben las nubes?



AJO BLANCO

Ingredientes:

3/4 de litro de agua fresca

1/2 taza de aceite de oliva virgen extra

125 gr de almendras crudas

100 gr de miga de pan blanco (si es casero, mejor que mejor)

1 diente de ajo

4 cucharadas soperas de vinagre de sidra

sal

melón (al gusto)

Utilizo la thermomix para este plato. Quien no la tenga, que utilice la batidora de mano.

- 1.- Ponemos las almendras y el ajo troceado en el vaso de la thermomix y trituramos todo bien. Tiene que quedar reducido a polvo. (vel. 5-7-9, 5 segundos cada una)
- 2.- Añadimos el agua, la miga de pan, el vinagre (utilizo el vinagre de sidra por el color. Me gusta que el ajoblanco sea blanco) y la sal. Volvemos a triturar hasta que quede bien fino. (de nuevo vel. 5-7-9, 5 segundos cada una). Echamos el aceite, y mezclamos nuevamente durante 10 segundos a vel. 9.
- 3.- Probamos y rectificamos de sal y vinagre si es preciso, a nuestro gusto.
- 4.- Hacemos bolitas de melón, pequeñas, o bien, cortamos unos cubitos. La cantidad que nos guste, y que nos servirá de “barquitos”.
- 5.- Metemos el ajo blanco en la nevera hasta que esté muy frío. Presentamos el ajoblanco con el melón aparte, el cual pondremos a “navegar” en el momento de servir.