

# 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 sopera  
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.**

