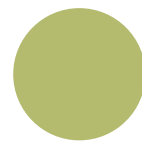


# Ajoblanco cordovès fàcil



Primer plat



Ingredients per a dues persones



**50 g d'ametlles crues**



**Mig gra d'all**



**2 gots d'aigua**



**3 llesques de pa**



**1 cullerada sopera de vinagre**



**3 cullerades soperes d'oli d'oliva verge**



**1 culleradeta de sal**



Estris



**Fusta de tallar**



**Ganivet de cuina**



**Cassó**



**Batedora elèctrica**



## Elaboració

---

**1**

Pelo l'all i trec la molla a les llesques de pa.



**2**

Poso l'all i la molla de pa en un cassó amb les ametlles, l'aigua, el vinagre, l'oli d'oliva i la sal.



**3**

Ho trituro tot amb l'ajuda de la batedora elèctrica fins que quedi ben fi i ho serveixo.



## Consell del xef

---

Puc servir l'*ajoblanco* amb raïm fresc tallat per la meitat i unes gotes de vinagre balsàmic per sobre.



En acabar de cuinar reviso que he desendollat tot allò que he utilitzat.

