



AJOBLANCO CON UVAS PASAS DE LA AXARQUÍA

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 15 min / DIFICULTAD: Baja / RACIONES: 4

INGREDIENTES

- 100g de miga de pan
- 1 diente de ajo
- 20g de uvas pasas de la Axarquía
- 100g de almendra laminada
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez
- ½ vaso de agua
- Sal

ELABORACIÓN

1. Previamente remoja la miga del pan.
2. En un vaso de batidora pon la miga de pan, el ajo, la almendra, el vinagre y bate hasta ir obtenido una mezcla homogénea, y ve añadiendo el aceite poco a poco para que se vaya emulsionando.
3. Rectifica de sal.
4. Sirve bien frío con un puñado generoso de uvas pasas.
5. Disfruta de esta receta con uvas pasas de la Axarquía.



Típico de la gastronomía andaluza, el ajoblanco resalta por ser una forma deliciosa de consumir ajo, una excepcional hortaliza que nos aporta un sinfín de beneficios para la salud. Si añadimos el aporte de grasas saludables entre otros nutrientes por parte de las almendras, así como la combinación dulce de la uva pasa de Axarquía, se convierte en un manjar digno de cualquier paladar.