

AJOBLANCO

	<u>Ingredients</u>
150 grs	ametlla crua
250 grs	molla de pa
3 grans	alls
2/3 parts got	oli d'oliva verge extra
2 cullerdes soperes	vinagre
	aigua
	sal
	panses de Corint
	pernil salat

Elaboració:

- Remullar la molla de pa en aigua.
- Barrejar-la dins d'u pot amb les ametlles crues, els alls, el vinagre, l'oli i la sal
- Passar el pimer.
- Deixar-ho reposar un mínim de 2 o 3 hores a la nevera.
- Un cop reposat s'hi afegeix aigua freda (al gust segons com ens agradi d'espès).
- Al servir-lo si tiren pel damunt unes quantes panses de Corint i pernil tallat a trossets.