



# Ajoblanco

## Con nueces de Macadamia



\*\*\*\*\*

**DIFICULTAD**  
BAJA



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4

### Ingredientes

- 2 dientes de ajo morado Big Garlic
- 150 gr de almendras crudas
- 50ml de aceite extra de oliva
- 500 ml de leche
- 15 gr de vinagre de Jerez
- Sal
- 75 gr de pan del día anterior
- 50 gr de uva sin pepitas
- 2 nueces de Macadamia

## Paso a Paso



1. En un cazo con agua hirviendo, vertemos las almendras con piel, un minuto y las enfriamos. Las pelamos y las reservamos.

2. Pelamos los ajos, (les retiramos el germen si tuvieran) y los metemos en un vaso de batidora, junto a la miga de pan, la leche, el vinagre, la sal, y las almendras peladas. Trituramos bien y añadimos el aceite de oliva extra. Si quedaran grumos, pasaríamos la mezcla por un colador, para retirar los restos de almendras.



Paso 1



Paso 2



Paso 3

### TERMINADO DEL PLATO:

3. En un plato o bol pequeño, colocamos nuestra sopa de ajoblanco, colocamos unas rodajas de uva, unas gotas de aceite extra de oliva y terminamos rallando media nuez de macadamia.



### CONSEJOS DEL CHEF:

- Si dejamos el ajo blanco triturado de un día para otro, cojera más sabor.
- Es importante que las almendras sean crudas.
- Si el diente de ajo tuviera un aroma notable y un sabor intenso, podríamos suavizar su sabor escaldándolo en agua hirviendo unos segundos.
- Para el emplatado final podemos utilizar otros tipos de frutas frescas y de frutos secos como decoración.