

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Ajoblanco

3-4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- 80 gr. de almendras
- 1 pieza de pan del día anterior
- 200 ml. de AOVE
- 20 ml. de vinagre de Jerez
- 800 ml. de agua
- 1 manzana (guarnición)
- Uvas o uvas pasas (guarnición)

## Preparación

1. Coloca todos los ingredientes excepto las manzanas y las uvas en el bol de tu Cooking Chef y programa 10 minutos sin temperatura y a velocidad 5.
2. Introduce la mezcla en el frigorífico durante dos horas.
3. Coloca el disco de juliana fina en el procesador de alimento, introduce la manzana y pulsa P. Obtendrás laminas de manzana.
4. Vierte el ajoblanco ya frío en un bol y añade la manzana a modo de guarnición junto a unas uvas y unas gotas de AOVE.