AJO BLANCO

Ingredientes

- 100 grs. De almendras peladas
- 2 ó 3 dientes de ajo pelados
- 250 gr. Miga de pan
- 50 gr. Harina de habas
- 2 dl. De aceite de oliva virgen
- 2 l. de agua
- Sal y vinagre al gusto
- Manzana, o uvas para guarnecer
- Cuadritos de pan tostados
- Opcionalmente pepino pelado

Elaboración

Se trituran todos los ingredientes muy bien en batidora añadiendo poco a poco el aceite de oliva y al final añadir el agua al gusto.
Servir frío y guarnecer con unas uvas o taquitos de manzana.
En Granada y Jaén se le añade además harina de habas.

Origen

Aunque se cree original de la cocina malagueña y de las provincias de Córdoba y Granada, es un plato de origen morisco, el más característico entre los gazpachos blancos. Es un caldo cremoso, blanco como la leche y que se sirve muy frío. Admite diversas variaciones. En principio, el ajo blanco morisco es el realizado con el correspondiente majado de almendras, ajo, miga de pan, aceite y sal. Hay quien remoja la miga en leche y quien le añade un huevo batido. El buen ajo blanco de almendras que quiera mantener su sabor morisco y oriental, lleva flotando uvas frescas moscatel. En otros casos rodajas o trocitos de pepino. Pero no hay que dejar de lado el ajo blanco de habas secas, que se realiza en la provincia de Granada principalmente, aunque también se da la fórmula intermedia, a base de almendras y harina de habas, una mezcla de sabores que equilibra los dos ingredientes.

Fuente: http://scu.ugr.es/pages/enlaces/recetas/ajo_blanco