



INGREDIENTES:

- 150 gramos de miga de pan del día anterior
- 500 gramos de agua buena y fría (o 600 gramos si nos gusta más líquido)
- 100 gramos de aceite de oliva
- 100 gramos de almendra cruda
- 1 de ajo
- 30 gramos de vinagre

- 1 cucharadita pequeñita de sal

ELABORACIÓN:

1. Remojar la miga de pan en trozos en agua fría unos minutos hasta que empape bien.
2. Quitar la piel de las almendras, se puede hacer muy bien hirviéndolas en un poco de agua, o las compramos ya tostadas laminadas o sencillamente fritas sin piel.
3. Si las hemos comprado crudas y las hemos hervido con agua para quitarles la piel, las secamos muy bien.
4. Pesar el aceite en una jarra, reservar.
5. Poner en el vaso la miga remojada con el agua incluida, la almendra cruda, el diente pelado de ajo, vinagre y sal y **triturar 1 minuto a velocidad 8.**
6. Si nos gusta más fino, poner **1 minuto más a velocidad máxima.**
7. **Poner la máquina a velocidad 4**, e ir echando el aceite por la tapa poco a poco con el cubilete puesto, como si fuera una mahonesa. **Después subir la velocidad al 5 unos 10 segundos.**
8. Servir bien frío., se ha de tomar muy fresquito.
9. Si se desea es muy típico servir, con uvas blancas, o algunas almendras laminadas, también

le van muy bien unos taquitos de jamón serrano.

10. Esta imagen es del cocinera y madre, se me olvido hacer la foto. La cambiaré