

Sopa fría de ajo

Para 4-5 personas

Ingredientes

$\frac{1}{2}$ kg de pan del día anterior, preferiblemente sin corteza

5-7 dientes de ajo partidos por la mitad

$\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva

3-5 cucharadas de vinagre de vino

300 gr de almendra molida

1 litro y $\frac{1}{4}$ de agua fría

sal y pimienta

unas blancas (opcional)

Preparación

1. Poner el pan 15 minutos a remojo. Escurrir.
2. Trituramos el pan remojado con los ajos pelados, el aceite, vinagre al gusto y las almendras en $\frac{1}{4}$ de litro de agua hasta que esté bien mezclado.
3. Seguimos triturando hasta añadir el resto del agua. Probamos y añadimos más vinagre, sal o pimienta según gustos.
4. Enfriamos en la nevera.
5. Servir en cuencos con un chorrito de aceite, si se desea con algunas uvas sin las semillas por encima.