



SKORDALIÁ

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 30 g de pan del día anterior
- 75 g de almendras
- 3 dientes de ajo
- 80 ml de aceite de oliva
- 20 g de vinagre de vino blanco
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 4.9 g	Grasas 24.2 g
Kcal 248	Proteínas 2.2 g

- Retira la corteza y desmiga el pan. Colócalo en un cuenco, cúbrelo con agua y déjalo en remojo 10-15 minutos. Exprime el pan para escurrirlo y reserva.
- Coloca las almendras en un bol y cúbreelas también con agua hirviendo. Déjalas reposar en el agua unos 30 segundos y escúrrelas. Podrás pelarlas sin problema. Introduce las almendras y el ajo en una batidora y bátelo todo hasta que esté finamente picado. Añade el pan escurrido y bate de nuevo hasta que los ingredientes se mezclen bien.
- Añade lentamente el aceite de oliva y continúa batiendo hasta formar una pasta espesa. Agrega el vinagre y bate nuevamente. Salpimienta. Guárdala en la nevera hasta el momento de servir.