

AJO BLANCO EXTREMEÑO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

yema de huevo, 2 unidades
diente de ajo, 2 unidades
sal, al gusto
vinagre de vino, 2 cucharadas
miga de pan, 2 tazas
aceite de oliva, 1/2 taza
pimienta molida, al gusto
pan del día anterior, 2 rebanadas



ELABORACIÓN

Pelar los dientes de ajo, picarlos y ponerlos en un mortero suficientemente grande, añadir sal y machacarlos hasta conseguir una pasta bastante fina.

Mojar la miga de pan en un poco de agua, escurrirla, agregarla a la pasta de ajo, trabajando con la mano del mortero, e incorporar las yemas de huevo, sin dejar de remover hasta mezclar bien los distintos ingredientes.

A continuación, verter el aceite dejándolo caer en forma de hilo fino, teniendo cuidado para que la preparación no se corte.

Seguidamente, añadir poco a poco, el agua, condimentar con sal, pimienta y vinagre y verter la preparación en una sopera. Por último, cortar en daditos las rebanadas de pan, añadirlas a la sopera e introducirla en el frigorífico hasta el momento de servir.