

Ajoblanco

Andalusia, Màlaga

Sílvia Rosas Agea

Ingredients

150 g d'ametlles crues
1 o 2 alls (al gust)
150 g de molla de pa del dia anterior
3/4 litre d'aigua freda
100 ml oli d'oliva suau o girasol
30 ml vinagre (al gust)
Sal
Per a la guarnició: meló, raïm, pernil,
pa torrat...



Preparació

Peleu les ametlles (poseu-les unes quantes hores en remull o bé escaldeu-les en aigua bullent).

Poseu la molla de pa amb aigua fins que estigui tova. Traieu-ne l'aigua sobrant. Després poseu el pa al got de la batedora juntament amb les ametlles, l'oli, el vinagre, els grans d'all (traieu-ne el cor) i la sal. Tritureu-ho molt bé de manera que es formi una pasta blanca. Agregueu-hi aigua freda (la necessària). Bateu-ho tot bé i rectifiqueu-ho de sal i de vinagre, si cal.

Per a la guarnició: feu unes boletes de meló, uns encenells de pernil, petits daus de pa torrat i peleu el raïm.

Fiqueu-ho a la nevera. Per a refredar-ho més ràpid podeu afegir-hi glaçons i posar-hi menys aigua. No ha de quedar gaire espès, perquè no resulti gaire pesat, però tampoc gaire líquid.

Serviu-ho tot en un boll amb la guarnició a part, perquè cadascú es posi el que li agradi.

Informacions culturals

L'*ajoblanco* és una sopa freda, un plat humil, que es va fer servir de proveïment a les famílies durant la Guerra Civil i la postguerra espanyola. És un plat bo i molt nutritiu.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>