HerZechef 👆



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Ajo blanco de pistacho

2 raciones 557 kcal

Ingredientes

- **100gr** de pistachos pelados
- **250 ml** de agua fría
- **1**-2 dientes de ajo pelados
- **2**-3 rodajas de pan
- **50 ml** de vinagre
- **2**-3 cucharadas de aceite de oliva bueno
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**6,6 g**

Elaboración

1. Pelar los pistachos poco a poco hasta tener la cantidad indicada, o comprarlos ya pelados
2. Añadir los pistachos al vaso de la batidora
3. Añadir uno o dos dientes de ajo pelados, dos o tres rodajas de pan seco, el agua fría, el chorrito de aceite de oliva, el vinagre al gusto y una pizca de sal
4. Batir todo hasta obtener una crema fina y sin grumos
5. Rematar con un chorrito de aceite de oliva bueno, unas rodajitas de uva o algo dulce para dar contraste

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto