HerZechef



SOPAS Y CREMAS · VEGANO

Ajo blanco de anacardos

4 raciones · 543 kcal

Ingredientes

- **200 g** de anacardos crudos y naturales
- **500 ml** de agua mineral fría
- **2**-3 rebanadas de pan
- **100 ml** de aceite de oliva
- **50 ml** de vinagre
- Sal al gusto
- **2**-3 dientes de ajo

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**46 g**
Hidratos	**27 g**
Fibra	**2,3 g**

Elaboración

1. Poner los anacardos crudos y naturales en el vaso batidor
2. Añadir el agua mineral fría, el aceite de oliva y el vinagre
3. Agregar sal al gusto y el pan, sin quitarle la corteza
4. Pelar un par de ajos y añadirlos
5. Triturar todo hasta obtener un ajo blanco bien cremoso y fino
6. Si está muy espeso, añadir un poco de agua hasta lograr la textura deseada
7. Rematar con un chorrito de aceite de oliva por encima y unos trocitos de anacardo
8. Servir bien fresquito

Hecho con CookNest

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