

SOPAS Y CREMAS

Ajoblanco con pulpo

4 raciones · 545 kcal

Ingredientes

AJOBLANCO

- **150 g** de pan del día anterior
- Agua fría
- **80 ml** aceite de oliva virgen extra
- **100 g** de almendras crudas
- **1 diente** de ajo
- **2 cucharadas** de vinagre
- Sal y pimienta molida al gusto
- **1** chorreón de aceite de ajo negro

PULPO

- **2** patas de pulpo
- Aceite y sal

POR RACIÓN

Proteínas	**24 g**
Grasas	**39 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**4,2 g**

Elaboración

AJOBLANCO

1. Triturar en un procesador de alimentos o batidora las 100 g de almendras crudas peladas
2. Mojar los 150 g de pan del día anterior en agua fría durante unos 5 minutos
3. Añadir el pan escurrido y el diente de ajo y triturar todo muy bien
4. Añadir un poco de vinagre y aceite al gusto y un poco de sal
5. Si fuera necesario, añadir agua del pan sobrante y volver a triturar
6. Servir en un plato y añadir un poco de pimienta molida y el aceite de ajo negro

PULPO

7. Cocinar el pulpo en una sartén o plancha con un poco de aceite y sal por ambos lados

MONTAJE

8. Meter el ajoblanco en la nevera para servir frío
9. Colocar el pulpo encima cuando el ajoblanco se enfríe

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta