

INGREDIENTES:



- 1 Kg. de pan de Hogaza con mucha miga.

- 100 ml. de Aceite de oliva Virgen extra.

- 4 grs. de ajos

- c/s Sal.

- 30 grs. de almendras crudas.

- 2 huevos frescos.

- C/s Vinagre.

- c/s Agua

ELABORACIÓN:

Quitar la corteza del pan y triturar todos los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea, rectificar de sal y vinagre al gusto.

PRESENTACIÓN:

Con aceituna negra o verde aliñada, huevo duro, almendras tostadas y un poquito de aceite de oliva.

