

## Mazamorra cordobesa

**Nombre de la receta**

Mazamorra cordobesa

**Tiempo**

20 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Crema fría de almendras, pan y aceite

**Lugar originario de la receta**

Córdoba

**Ingredientes**

- 100 gramos de almendras peladas
- 200 gramos de pan de pueblo
- 125 mililitro de aceite de oliva suave
- 1 diente de ajo
- al gusto de sal

- al gusto de vinagre
- 5 aceitunas (opcional)

## Pasos

**1** Para preparar esta tradicional receta, contaremos en primer lugar con nuestras almendras partidas. Si las hacemos en casa, pondremos agua a calentar y cuando hierva introducimos las almendras dejándolas un par de minutos para que se ablande la piel marrón y podamos quitarla con facilidad. Preparamos también el pan de pueblo del que utilizaremos la miga blanca.



**2** En un vaso de batidora ponemos el diente de ajo, sal, vinagre y las almendras. Por último ponemos el pan remojado en agua pero escurrido. Batimos bien hasta que consigamos tenerlo todo mezclado y molido.

**3** A continuación vamos añadiendo el aceite poco a poco con la batidora en marcha para que se ligue la crema. Sólo nos queda probar de sal y de vinagre y rectificar si hace falta. Nos debe quedar una mezcla densa que se toma con cuchara. Es prácticamente la receta del ajo blanco pero más densa. Si nos hace falta, añadimos un poco de agua si se nos ha quedado demasiado espesa. Ya solo queda ponerla en el frigorífico para que se enfríe si nos gusta muy fresca.



**4** A la hora de servir se le pone por encima la guarnición que nos guste. En este caso lleva aceitunas gordales picadas, pero es muy tradicional ponerle aceitunas negras o un poco huevo duro.

## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Matilde Linares