

# ALLIOLI DE ALMENDRAS

## INGREDIENTES

- ½ taza (75 gr.) de Almendras\*, en remojo toda la noche
- ¼ taza (40 gr.) de Semillas de Girasol, en remojo toda la noche
- 1-2 dientes de Ajo, pelados
- 50-60 ml. de Agua
- 70 ml. de Agua de mar
- 4-5 cucharadas (60-75 ml.) de Aceite de Oliva v.e.

## Opcional

- Pimienta negra, recién molida
- Estragón, Perejil...

\* Puedes utilizar almendras repeladas, o bien almendras crudas con piel (en ese caso, pon un poquito más de cantidad). Después del remojo, podrás pelarlas con facilidad antes de usar.

## PROCEDIMIENTO

1. Lava las semillas de Girasol y escurre bien.
2. Pon las Almendras, las semillas de Girasol, los Ajos, el Agua dulce y el agua de mar en el vaso de la batidora.
3. Bate a alta velocidad, mientras vas añadiendo el Aceite de Oliva en hilo, hasta que la mezcla quede bien emulsionada. Si quieres, puedes añadir más agua para obtener la consistencia deseada.
4. Añade hierbas aromáticas frescas, picadas finas, Pimienta recién molida u otros condimentos a tu gusto.
5. Sirve con crudités, boniato o patata asada, pescado, sepia...