



MAZAMORRA CORDOBESA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 35 min 31 min

Ingredientes

Almendras naturales: 200 g (sin tostar).
Miga de pan: 200 g (pan de telera o uno con miga compacta).
Agua: 500 ml aproximadamente.
Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): 100 ml.
Vinagre de Jerez: 20 ml.
Ajo: 1 diente (quítale el germen para que no repita).
Sal: al gusto.
Guarnición: Aceitunas negras y huevo duro picado



Preparación

1. Pon las almendras en un cuenco con unos 150 ml de agua y déjalas hidratar durante 1 hora.
2. Quita la corteza al pan hasta tener solo la miga. Trózzala con las manos en un bol grande.
3. Añade al bol del pan las almendras (con su agua de remojo), el diente de ajo, el vinagre y una pizca de sal. Vierte otros 150 ml de agua más para empezar.
4. Dale caña con la batidora hasta que se forme una pasta espesa.
5. Ve añadiendo el resto del agua poco a poco mientras sigues batiendo hasta que quede una crema fina y suave.
6. Sin dejar de batir, añade el aceite de oliva en un hilo constante. Esto es clave para que coja esa textura cremosa y un color blanquecino precioso.
7. Pruébala, rectifica de sal si hace falta y métela en la nevera. Se sirve bien fría.

Notas

- *Sírvela en un plato hondo o cuenco. Ponle por encima las aceitunas negras, el huevo duro picado y, por supuesto, un chorrito extra de ese buen aceite de oliva.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Mazamorra Cordobesa	Sopas y purés	01	01-09-2026	1 de 1