

SPAR



Saber elegir

*Sopa fría de
ajo blanco*



*Batido de
galletas
rellenas de
crema y helado*





Sopa fría de ajo blanco

🕒 DURACIÓN: 35 min

👨‍🍳 DIFICULTAD: Fácil

👤 RACIONES: 4



Ingredientes

- 150 gr. de almendras crudas peladas **SPAR**
- 1 diente de ajo (sin corazón)
- 100 gr. de miga de pan
- 400 ml. de agua
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra **SPAR**
- 35 ml. de vinagre **SPAR**
- Sal **SPAR**



Elaboración

1. Troceamos la miga de pan y la colocamos en un bol con agua. Dejamos las migas en remojo durante unos minutos.
2. En un vaso de batir ponemos las almendras peladas, las migas de pan en remojo (con el agua incluida), el vinagre y el diente de ajo. Empezamos a triturar hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Sin dejar de batir vamos agregando el aceite, muy poco a poco, hasta conseguir una masa emulsionada.
4. Antes de dejar enfriar la mezcla en el frigorífico, rectificamos de sal y colamos para conseguir una textura fina.
5. Servimos bien fría y acompañamos con uvas o bolitas de melón. ¡Qué locura de plato!



Batido de galletas rellenas de crema y helado

 DURACIÓN: 20 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4-6

Ingredientes

- 8 galletas de cacao rellenas de crema **SPAR**
- 600 ml. de leche entera **SPAR** (podemos cambiarla por aquella que más nos guste)
- 250 gr. nata líquida **SPAR**
- 6 bolas de helado de vainilla

Elaboración

1. En un vaso batidor o recipiente similar, añadimos las 8 galletas troceadas, el helado de vainilla, la nata líquida y la leche. Batimos hasta conseguir la consistencia deseada. Y reservamos en la nevera.
2. Servimos en vasos y decoramos al gusto. ¡Para disfrutar hasta la última gota!



2023

JUNIO

SPAR 

