



# 'Ajoblanco' de meló

## Ingredients (per a 4 racions)

- 1/2 meló
- 80 g d'ametlles crues pelades
- 60 g de pa blanc
- 60 g d'oli d'oliva verge extra
- 1 gra d'all petit (opcional)
- Sal (restringiu-la en cas d'hipertensió o retenció de líquids)

## Elaboració

1. Prèviament, deixeu estovar les ametlles i el pa amb aigua durant trenta minuts.
2. Peleu el meló i traieu-ne les llavors. Talleu-lo a trossos. Si feu servir all, peleu-lo i traieu-ne el cor.
3. Amb una tritadora de got o braç elèctric, tritureu les ametlles i el pa, ben escorreguts, amb la meitat del meló, fins que n'aconseguiu una textura llisa i uniforme.
4. Afegiu-hi la resta del meló, l'oli i un polsim de sal. Tritureu-ho tot fins que aconsegiu la textura que voleu. La podeu corregir afegint-hi aigua molt freda mentre ho tritureu.
5. Serviu la preparació.

## Recomanacions

Podeu enriquir l'elaboració amb proteïna afegint-hi per damunt pernil salat esmicolat, gall dindi, ametlla laminada, ou dur picat o formatge, segons la tolerància.