

Salsa Alioli



En menos de 2 minutos vamos a hacer una salsa alioli que nos servirá para acompañar muchos platos, bocatas, patatas, ensaladas, pollo al curry ...

Dedicación : 2 minutos

Cantidad : 200 ml

Ingredientes :

- 200 ml de aceite de oliva
- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- Zumo de medio limón
- Una pizca de Sal

- 1** Picamos el diente de **ajo** lo más fino posible y lo ponemos en el vaso triturador. Añadimos el **huevo**, el **zumo de limón** y el **aceite**. Este es el momento de añadir una pizca de **sal** (si queremos podemos prescindir de la sal).
- 2** Ponemos la batidora apoyada totalmente en el fondo y sin levantarla le damos al máximo durante 1 minuto sin mover. Cuando empieza a cuajar, es decir, ponerse blanco, vamos levantando despacio moviendo la batidora de un lado al otro hasta que desaparezca prácticamente todo el aceite.
- 3** Es conveniente dejarla reposar en el frigorífico para que acabe de coger todo el sabor. Debemos conservarla en el frigorífico. Su duración debería ser de 2 ó 3 días.

Variantes: Podemos hacer la salsa alioli más suave añadiéndole a esta salsa un yogurt natural y mezclándolo bien.

El alioli también llamado ajoaceite, se puede hacer con ajo confitado o quitándole el nervio del medio, para se tenga un sabor a ajo más suave. Existen múltiples variedades de alioli dependiendo de los ingredientes que convinemos.

más recetas en

Cocina en video.com