COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Allioli casero y tradicional con batidora

Receta para 1 bol

Preparación: 5 min
Total: 5 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 2 dientes pequeños Ajo
- [ ] Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 1 chorrito Zumo de limón
- [ ] 1 pizca Sal

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos en el vaso de la batidora los dientes de ajo pequeños, el huevo, la sal, el chorrito de zumo de limón y el aceite. Es importante quitar el grill a los ajos para que no repita.

2. Batimos a máxima velocidad poniendo la batidora de mano en la base del vaso. Lo mantenemos. Cuando ya vaya cogiendo algo de consistencia comenzamos a mover la batidora y subimos y bajamos lentamente haciendo algunos movimientos suaves a los lados. Si vemos que hace falta más aceite le añadimos sin problema.
Es importante ir añadiendo el aceite de oliva de forma continuada con un chorrito fino para que quede el allioli con la cantidad de AOVE necesaria.

3. Vamos mirando que emulsione y esté ligado controlando que no se corte y quede líquido.

4. Servimos en un pequeño bol y ¡ya tenemos el allioli listo para preparar cualquier plato!

¡Qué aproveche!