



Alioli

Raciones: Unos 300 ml

Preparación: 5'

Cocción: -

Total: 5'

Alioli casero rápido con huevo -más rápido al menos que la versión tradicional sin huevo en mortero-.

Ingredientes

- 1 huevo
- Una pizca de sal, aproximadamente media cucharadita
- 1 o 2 dientes de ajo, más si te va la marcha y vives solo/a y no tienes pensado hablar con nadie en un par de días
- Unos 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Unos 200 ml de aceite de oliva suave 0.4 °C

Instrucciones

1. En un tarro o bote cuyo diámetro sea muy similar al del cabezal de tu batidora de mano, añade el huevo, la sal, el ajo y unos 50 ml del aceite de oliva. Si tienes el bote propio de la batidora perfecto. El tema del diámetro es importante para que los ingredientes circulen bien por las cuchillas y el alioli no se corte.
2. Coloca la batidora dentro del tarro, sujétala firmemente contra el fondo y enciéndela. Bate unos 10 segundos sin moverla.
3. Pasados los 10 segundos y sin apagar la batidora, añade más aceite lentamente, nunca todo de golpe.
4. Mueve la batidora lentamente arriba y abajo para que el aceite que vas añadiendo se vaya incorporando.
5. Sigue incorporando el aceite poco a poco hasta terminarlo o hasta que el alioli tenga la textura que te gusta.
6. Cuanto más aceite añadas, más se espesará, pero tiene un límite y si te pasas se cortará. 300 ml para un huevo mediano es una buena proporción.
7. Se conserva en la nevera 3 o 4 días.