

Salsa Ali-Oli



INGREDIENTES

- ◆ 300 ml de aceite de girasol
- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 chorrito de vinagre (o limón)
- ◆ Sal
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ perejil

PREPARACIÓN

- 1.- En un vaso de batir echamos el huevo, el aceite de girasol (unos 300 ml), el chorrito de vinagre y un poco de sal, igual que la mayonesa, y además incorporamos un diente de ajo y perejil fresco picado.
- 2.- Colocamos el brazo de la batidora hasta el fondo del vaso y empezamos a batir sin levantar la batidora. Empezará a formarse la salsa desde abajo. Podemos mover ligeramente el brazo de la batidora para que poco a poco el aceite (que queda en la parte de arriba) se mezcle. Durante esta parte es muy importante no levantar la batidora, ya que si se mezcla aire, se cortarían la salsa.
- 3.- Una vez que la salsa llega a la superficie no hay peligro de que se corte y aunque quede un poco de aceite por mezclarse se puede levantar la batidora y terminar de mezclar el conjunto; la salsa ali-oli ya está lista.

Para que el sabor del ajo no sea muy fuerte es mejor quitar el corazón del diente de ajo, ya que es esta la parte que más repite