Salsa de ajo | Alioli

Ingredientes

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



Sobre esta receta

En menos de 2 minutos hacemos una salsa de ajo (Alioli) que nos servirá para acompañar patatas, ensalada y muchos bocadilloss y platos. Recordad que es mejor dejarla reposar un par de horas en la nevera después de hacerla para que el ajo actúe.

Preparación

1. Picamos el diente de ajo lo más fino posible y lo ponemos en el vaso triturador.
2. 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). 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 reposaren el frigorífico para que acabe de coger todo el sabor. Debemos conservarla en la nevera. 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.

¿Qué se puede hacer con la salsa alioli?

Para acompañar:

- Pollo al curry
- Trucha al horno con patatas asadas
- Bocatas y pizzas

Salsa de ajo | Alioli

- Patatas cuatro salsas
- Ensaladas y muchos platos de carne y pescado

¿Por qué se corta la mayonesa?

- Los motivos por los que se corta la mayonesa suelen ser principalmente por la temperatura de los ingredientes, la cantidad de aceite y el tiempo de batido. Para evitarlo debemos tener en cuenta los siguientes puntos: - Los ingredientes deben estar a la misma temperatura, preferentemente a temperatura ambiente. - La cantidad de aceite es importante ya que si echamos demasiado se puede cortar, debido a que el emulsionante (huevo, leche, yoghurt...) deja de hacer burbujas con las proteínas del aceite y queda líquido. Puede ocurrir también porque utilizamos un huevo más pequeño de lo habitual. Es por ello que se aconseja dejar un poco de aceite sin echar, o también si no se tiene práctica, echar el aceite en forma de hilo, poco a poco. - Otro punto es la temperatura de batido, es decir, si nos pasamos batiendo las cuchillas se calientan y calientan la mezcla de modo que se corta.

Sin gluten

- Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues todos los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.

Origen del alioli

- Si bien es cierto que según los puristas el alioli sería el ajo emulsionado con aceite de oliva y zumo de limón, también es bien cierto que la salsa alioli es considerada en la mayoría de las regiones como un especie de mayonesa con ajo.

Sucede igual que con la paella según los puristas y los demás viandantes. Creo que las dos opciones son muy válidas y la que yo he compartido es mucho más sencilla de preparar que la otra...