

Allioli Tradicional

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 3/4 porciones.

Ingredientes

5 ud. Dientes de ajo
1/2 cdta Flor de sal
160 ml Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Pelar los dientes de ajo, cortarlos por la mitad y ponerlos en un mortero.

Añadir la sal y batir con el ajo hasta convertirlo en una pasta fina con el mortero.

A continuación, vierta lentamente el aceite en un chorro muy fino, removiendo constantemente hasta que la pasta tenga una consistencia cremosa y mantecosa.

Sirva el allioli inmediatamente.