

ALLIOLI

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES :

- 250 gr aceite de oliva suave (o de girasol)
- 20 gr de zumo de limón + agua (*)
- 50 gr de aceite de oliva virgen extra
- 50 gr de ajos pelados
- 1 pellizco de sal



PREPARACIÓN:

1. Poner un recipiente (va mejor tipo jarrita) sobre la tapa del Thermomix, pulsar función balanza y pesar los 250 gr de **aceite de oliva suave** (o de girasol) y reservar.
2. Poner en el vaso el **zumo de limón (*)**, los **ajos pelados**, el **aceite de oliva virgen extra** y la **sal** y triturar **3 min / vel 5**.

Para tener un buen resultado es importante que esta “pasta de ajo” quede bien fina. Os recomiendo parar el Thermomix, abrir el vaso y con la ayuda de una lengua de gato sacar de debajo de las cuchillas la pasta que va quedando. Cerrar el vaso y dejar que siga el tiempo programado. Repetir esta operación 2 o 3 veces (una cada minuto aproximadamente)

3. Una vez acabado el tiempo volver a sacar toda la “pasta de ajo” de debajo de las cuchillas, **colocar la mariposa en su posición**, cerrar el vaso, poner el cubilete en el bocal, poner un peso encima del cubilete (una naranja, una cebolla...lo que tengas a mano en la cocina) y programar **4 min / vel 3**. Verter lentamente el aceite reservado inicialmente encima de la tapa para que caiga a hilo dentro del vaso y emulsione
4. Cuando acabe el tiempo bajar el alioli hacia el fondo del vaso y mezclar **10 seg / vel 2'5**
5. Servir en una salsera o guardar en tarros de cristal en el frigorífico.

Comentarios/Trucos:

- (*) Con 20 gr de zumo de limón el sabor domina demasiado para el gusto de nuestra casa, con lo cual pongo la balanza a 0, un chorrito de limón y el resto hasta los 20 grs lo hago con agua, puesto que la cantidad de líquido es necesaria para hacer la “pasta de ajo” inicial.
- Al ser sólo ajo y aceite se conserva perfectamente en el frigorífico durante semanas en tarros de cristal bien cerrados.

Montse.tmx@gmail.com

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>