

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** David Neto



Descripción:

Con carne, con fideuá, con arroz... ¡qué más dará! Eso sí el alientaco... ojo con él. Variantes: -Con tomates secos: igual pero añadiendo 4 tomates secos conservados en aceite. -Con chipotle (Tabasco ahumado): añadiendo unas gotas al final. -De "dieta": se sustituye la mitad del all-i-oli por queso de untar o batido desnatado o por yogur.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

BA-TI-DO-RA.

Ingredientes para 4 personas :

- 6 Ajo
- 2 Yema de huevo
- 125 ml. de Aceite de oliva
- 2 cucharadas de Zumo de limón
- Sal

Preparación:

Paso 1

Machacamos, hacemos papilla, los dientes de ajo en un mortero; salamos y removemos hasta formar una pasta con ello. Añadimos las yemas de huevo de una en una y batimos hasta que se incorporen completamente. Echamos el aceite, poco a poco, como para hacer mahonesa, removiendo constantemente y cuando empiece a espesar añadimos el zumo de limón y seguimos añadiendo aceite aumentando el chorrito. Cuando esté bien espesa dejamos de echar y hemos terminado.