

Alioli de Miel



Ingredientes:

1 huevo

1 diente de ajo

Aceite de girasol

Pellicco de sal

Una gotita de glasa de vinagre (o el vinagre que más os guste)

2 cucharadas soperas llenas de miel.

Elaboración:

En el vaso de la batidora echar el huevo, el diente ajo entero, el pellicco de sal y el vinagre y se añade 1 dedo de aceite de girasol.

Se debe comenzar a batir a velocidad alta, sin mover la batidora del fondo del vaso hasta que la mezcla comience a blanquear y coger cuerpo. En este momento se debe comenzar a añadir aceite de girasol en chorro fino, sin dejar de batir y comenzamos a mover la batidora arriba y abajo en el vaso para que la mezcla coja aire.

El Alioli a nosotros nos gusta denso por lo que se debe añadir aceite de girasol



hasta que consigamos la consistencia que más nos guste. Tened en cuenta que al añadir la miel, el Alioli se quedará más líquido por lo que dejarla espesita.

Cuando este lista es cuando debemos añadir la miel. Se mezcla batiéndola pero sin darle mucho aire y poco tiempo. El justo y necesario para que se mezcle.

Servir en salsera o cuenco, junto con cucharilla para que cada uno se sirva en su plato.

