

# Alioli manzana

## **Ingredientes:**

- 1/8 litro Aceite oliva
- 3 dientes Ajos
- 1 Manzanas
- 2 Membrillos si son silvestres mejor
- 1 Peras

## **Elaboración:**

Se hierva todo. Una vez hervido se recupera la pulpa a los tres frutos, se mezcla y se reserva.

En un mortero, machacamos tres o cuatro ajos y los mezclamos con medio cuarto de litro de aceite de oliva, no hace falta que ligue ni mucho menos.

Añadimos la picada de ajo y aceite a la mezcla de carne de membrillo y le damos un buen "meneo" que se mezcle todo bien, y cuando veamos que el membrillo ha absorbido el aceite, lo dejamos reposar como una hora y ya está listo para comer.