

Alioli manzana

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

125 ml	Aceite oliva
3 dientes	Ajos
1	Manzanas
2	Membrillos — si son silvestres mejor
1	Peras

ELABORACIÓN

Se hierve 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.