

Mayonesa ajo

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
150 gr Aceite oliva
1 dientes Ajos
Sal

ELABORACIÓN

Un ingrediente imprescindible para hacer esta receta es 500 gr de paciencia.

El ajo en el machacador, después bien molido con la mano del mortero, poco a poco y a gotitas, el aceite, a mi gusto picual, un poquillo amargo, ahora la paciencia.

Cuando este listo se sabe porque queda una bola, pegada a la maja y las paredes del mortero limpias, entonces la sal.

Hacer quenelles con dos cucharas y servir

Sólo un ajo y sin germen, dan sabor mas que suficiente, al estar tan machacado, se liberan los aceites volátiles del ajo, que es lo que da el sabor.

Si se tiene miedo que no ligue, se le añaden dos gotas de yema huevo.
¡!!!Solo dos ¡!!