

# Alioli manzana

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

## INGREDIENTES

0  
125 ml 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.