



ALIOLI CON NUECES

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min n/a

Ingredientes

Ajo: 2 dientes

Huevo: 1

Nueces peladas: 2

Aceite de oliva extra virgen: 1 dl

Zumo de limón: ½ cucharadita tipo postre de zumo

Sal



Preparación

1. Pelamos y cortamos el ajo longitudinalmente, quitándole el corazón para evitar que después la salsa repita. Lo cortamos en láminas finitas.
2. Ponemos en el vaso de la batidora el ajo, el huevo y el aceite. Es recomendable que el huevo esté a temperatura ambiente, de esta forma es más difícil que se corte la mayonesa.
3. Dejamos el brazo de la batidora tocando el fondo y empezamos a batir sin moverlo.
4. Al poco tiempo empezará a emulsionar, en ese momento empezamos a subir con suavidad y acabamos con movimientos verticales, moviendo de arriba a abajo.
5. Ponemos un chorro de zumo de limón y las nueces y seguimos batiendo hasta que tenga la consistencia deseada.
6. Pasamos el alioli a un bol y lo tapamos con papel film
7. Lo guardamos en el frigorífico hasta el momento de servir.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Alioli con nueces	Salsas	01	21-12-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.