Allioli de mortero

Rendimiento: 6 raciones

Ingredientes

Salsa

Ajo — 2 dientes

Aceite de oliva virgen extra — 500 ml

Sal gruesa — al gusto

Pasos

1. Pica 2 dientes en trozos pequeños y quita el germen verde si lo tiene, para que el allioli no repita.
2. Ponlo en el mortero con unos granitos de al gusto, que evitan que el ajo salte, y machaca de arriba abajo hasta tener una pasta.
3. Echa 500 ml gota a gota, sin parar. El jugo que suelta el ajo al machacarlo ayuda a ligar.
4. Según avances, gira la mano del mortero y frota la salsa contra el fondo, siempre en el mismo sentido.
5. Sigue añadiendo el aceite poco a poco mientras la salsa espesa, hasta gastarlo todo.
6. Para cuando la salsa quede firme y se despegue de las paredes del mortero.
7. Si se corta, añade unas gotas de agua y remueve en círculos con energía hasta que vuelva a ligar.

Fuentes

Directo al Paladar: cómo hacer alioli: https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-all-i-oli-o-alioli

Valencia Bonita: allioli (método tradicional sin huevo): https://www.valenciabonita.es/2016/07/06/allioli/

Consumer: la preparación del alioli tradicional: https://www.consumer.es/alimentacion/la-preparacion-del-alioli-tradicional.html

AVL, Diccionari Normatiu Valencià: allioli («generalment, també amb rovell d'ou»): https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=allioli

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022): el alioli, receta original de ajo, aceite de oliva y sal: https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf