

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:04
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/aceite-arom%c3%a1tico-de-ajos.html>

Aceite aromático de ajos

INGREDIENTES

40 gr. de aceite de oliva
40 gr. de verde de ajos tiernos
60 gr. de pieles de espárragos
2 cucharadas soperas de salsa de soja

PREPARACIÓN

Juntaremos los siguientes ingredientes en frío: el aceite de oliva, los ajos tiernos, y los retales de espárragos.

Daremos fuego fuerte, hasta lograr atiesar los ajos tiernos y los retales de los espárragos. Cuando se empiecen a atiesar, bajaremos considerablemente el fuego y prolongaremos la cocción durante 30 minutos a fin de obtener los jugos de los ajos tiernos dentro del aceite. Esta cocción la haremos siempre con la marmita destapada.

Colaremos el aceite, desechando la guarnición sólida. Por último añadiremos la salsa de soja, la cual no emulsionaremos.

Este aceite aromático de ajos tiernos es muy útil para aliñar ensaladas.