

ALL I OLI

INGREDIENTES:

- 20 g. de zumo de limón
- 50 g. de agua
- 50 g. de aceite
- 50 g. de ajos
- Sal
- 450 g. de aceite

PREPARACIÓN:

1. Ponga un recipiente o jarra sobre la tapadera del Thermomix y pese 450g. de aceite. Reserve.
2. Ponga la máquina en marcha en velocidad 6. Eche los ajos a través del bocal para que se troceen y pare la máquina pasados 20 segundos.
3. Ponga en el vaso el resto de los ingredientes menos los 450 g. de aceite. Programe 3 minutos a velocidad 4. Pasado 1 minuto, aumente la velocidad a la 7 y pasado otro minuto, aumente la velocidad a la 9.
4. Cuando se pare la máquina, póngalo en marcha a velocidad 4, y sin retirar el cubilete del bocal, vaya añadiendo el aceite **MUY DESPACIO** echándole sobre la tapadera poco a poco hasta terminar todo.
5. Cuando todo el aceite haya bajado al vaso, espere unos segundos antes de parar la máquina para que quede bien unido.

NOTA: Para que nos salga sin problemas es imprescindible que la trituración del ajo con el aceite y el agua sea perfecta y quede como una crema, antes de empezar a echar en resto del aceite, el cual se incorporará muy lentamente.