Salsa Alioli

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: 500 c.c.
Sal gruesa o en escamas: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar el *ajo* y machacar en mortero
- Añadir la sal.
- Hacer golpes de abajo hacia arriba hasta obtener una pasta.
- Agregar el aceite gota a gota y hacer círculos con el palo del mortero para ir integrando.
- Trabajar hasta obtener una *crema* blanca y untuosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-alioli