

Allioli



Es recomana per a l'acompanyament del bullitori, peixos, arrossos o, senzillament, per posar sobre una llesca de pa cuit al forn de llenya.

Ingredients: 1 cabeza d'all, 1 litre d'oli, sal, 1 morter de fang.

Preparació: es pica en un morter amb un poc de sal una cabeza d'all fins a obtindre una crema, s'afig l'oli, a poc a poc, sense parar de moure fins a obtindre una textura espessa.

Se recomienda para el acompañamiento del bullitor, pescados, arroces o para tomar acompañado de pan cocido al horno de leña.

Ingredientes: 1 cabeza de ajos, 1 litro de aceite, sal, 1 mortero de barro.

Preparación: Se pica en un mortero una cabeza de ajos hasta obtener una crema con un poco de sal, se añade el aceite poco a poco sin parar de mover hasta obtener una textura espesa.