

Será por recetas



Salsa de ajo con aceitunas verdes

Salsas, Recetas fáciles

 4 Personas

 15 Minutos

 Fácil

 Enviada el 24/05/2012

Ingredientes

- ½ cabeza de ajos
- Sal
- 30 g de aceitunas verdes
- 100 g de alcaparras en vinagre
- Uno 500 ml de aceite de oliva virgen
- 4 yemas de huevo
- Pimienta negra recién molida
- Zumo limón

Elaboración

Primero separar los dientes de ajo, pelarlos y triturarlos en una batidora con un poco de sal. Quitar el hueso de las aceitunas y agregarlas. Escurrir las alcaparras y añadirlas también.

Triturar todos los ingredientes con la cantidad de aceite necesaria para obtener una pasta cremosa. Añadir las yemas de huevo y seguir batiendo hasta que la salsa licue bien. Condimentar con sal, pimienta y zumo de limón al gusto.



Autor receta de Salsa de ajo con aceitunas verdes

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012