



Espuma de allioli sin huevo



Ingredientes

- 4 cabezas de ajo
- 100ml de aceite de oliva virgen extra
- 50ml de aceite de virgen de girasol
- 2g de sal
- 1g de vinagre de jerez



Espuma de allioli sin huevo

- 50ml de agua mineral
- 0,2g de xantana

Preparación

- Pelar los ajos, para pelarlos mejor poner los ajos a remojo con agua fría 1 hora antes.
- Blanquear los ajos pelados, tres veces partiendo siempre de agua fría.
- Triturar con batidora eléctrica, los ajos con los aceite, sal, vinagre, agua y xantana.
- Pasar por colador fino y llenar el sifón.
- Cargar con carga profesional ¡Si agitar bien y reservar hasta su uso.
- También se puede calentar, pero será menos estable.

*Al blanquear los ajos, se consigue matar la fuerza del ajo crudo y esto nos permite comer más cantidad sin que nos provoque molestias ni repita. Se suele poner mucha más cantidad para recuperar sabor perdido en el blanqueo.