



## Salsa Alioli Vegana



### Ingredientes:

- 200 ml de aceite de canola
- 100 ml de leche de almendras
- 200 ml de caldo de verduras
- 10 ml de vinagre balsámico blanco



# Salsa Alioli Vegana

- 10 ml de zumo de limón
- 10 g de alcaparras
- 10 g de mostaza
- 1 diente de ajo
- 0,5 cucharadita de kala namak
- 6 g de texturizante mágico

## Preparación:

1. Pon todos los ingredientes en un recipiente y sazona con sal y pimienta.
2. Prepara un puré fino con los ingredientes con la ayuda de un vaso americano o una batidora de mano y viértela directamente a través del [embudo y colador iSi](#) en el [Gourmet Whip de 0,5 L](#).
3. Enrosca una [carga profesional iSi](#) y agite unas 16-18 veces. Sirva en porciones según sea necesario.

Ventaja de iSi: La espuma se puede refrigerar en el sifón iSi Gourmet durante varios días.