

Salsa de ajo

- sin huevo -



Ingredientes :

- Una batidora picadora (Minipimer)
- 200 ml aceite, puede ser Girasol o de Oliva
- 100 ml de leche (Usar leche en vez de huevo le da un toque más suave y cremoso, la proporción es de una parte de leche por cada dos de Aceite)
- Una pizca de Sal
- Una cucharadita de Azúcar
- Un diente de ajo
- Media cucharadita de perejil fresco o de bote



Cocción: No tiene

Cantidad : Unos 300 g

Preparación :

- 1 Ponemos en el recipiente el diente de ajo picado y la cucharadita de perejil, vertemos el **aceite** y la **leche** (primero el aceite), una cucharadita de **sal** y **azúcar**. Introducimos la picadora (minipimer), posicionándola en el fondo del recipiente y, **sin moverla**, la activamos, el aceite se irá mezclando poco a poco con la leche, formando una mezcla que va pareciendo mayonesa.
- 2 Continuar así un rato hasta que veáis que aproximadamente la mitad del recipiente esté blanco y quede un poco de aceite por encima. Parada y revolved, si no está bien mezclado activaremos en el mínimo la minipimer en la mitad de la mezcla un poco.
- 3 Removemos y listo, ya tenéis vuestra Salsa de ajo, **ahora la ponéis en el frigo para que coja consistencia** y a tomarla con lo que más os guste, queda fenomenal con bocatas como el kebab de pollo o carne.

¿Por qué se corta la Mayonesa o Lactonesa?

Los motivos por los que se corta la mayonesa suelen ser principalmente por la temperatura de los ingredientes, la cantidad de aceite y el tiempo de batido. Para evitarlo debemos tener en cuenta los siguientes puntos:

- Los ingredientes deben estar a **la misma temperatura**, preferentemente a temperatura ambiente.
- La **cantidad de aceite** es importante ya que si echamos demasiado se puede cortar, debido a que el emulsionante (huevo, leche, yoghurt...) deja de hacer burbujas con las proteínas del aceite y queda líquido. Puede ocurrir también porque utilizamos un huevo más pequeño de lo habitual. Es por ello que se aconseja dejar un poco de aceite sin echar, o también si no se tiene práctica, echar el aceite en forma de hilo, poco a poco.
- Otro punto es **la temperatura de batido**, es decir, si nos pasamos batiendo las cuchillas se calientan y calientan la mezcla de modo que se corta.

Como recuperar una mayonesa cortada.

Que la mayonesa esté cortada no quiere decir que no se pueda comer o esté estropeada. **No la tires** a la basura podemos empezar haciendo una nueva e ir incorporando la que está cortada en forma de hilo en lugar del aceite.