

All i oli



El "all i oli" (también llamado "ajoaceite" en castellano, nunca "alioli") es una popular y tradicional salsa de la gastronomía mediterránea, desde Cataluña a Andalucía oriental. Consiste en la emulsión de aceite de oliva y ajo. Por lo tanto, el verdadero all i oli no lleva mas que ajo y aceite (con un poquito de sal), aunque se facilita mucho la emulsión incorporando una yema de huevo (y a veces miga de pan). Yo desde siempre lo he visto hacer con yema de huevo y así es como lo aprendí.

El mayor o menor éxito en la elaboración dependerá de la habilidad de la persona en mover la maza del mortero.

Ingredientes

1 ó 2 dientes de ajo
Medio vaso de aceite de oliva virgen
1 yema de huevo
Sal (mejor si es gruesa)

Preparación

Poner en el mortero los ajos muy troceados con la sal, y machacar bastante hasta que los ajos están bien deshechos. Si la sal es gruesa ayuda mejor.

A continuación, añadir la yema del huevo.

Ahora hay que ponerse cómodo para combinar el trabajo con las dos manos.

Lo que me resulta más cómodo, es colocar un paño en las piernas y poner entre ellas el mortero de modo que quede bien sujeto. Entonces con una mano mover la maza del mortero uniformemente, sin cesar, en un movimiento circular, constante y en el mismo sentido. Mientras, con la otra mano se va vertiendo sobre un lado del mortero un finísimo hilo de aceite.

A medida que se añade aceite, se obtendrá más salsa, por lo que pararemos cuando haya suficiente cantidad.

Si se corta

El motivo para no dejar de mover la maza es evitar que se corte. Si esto ocurriese, es mejor machacar otra vez otros ajos y comenzar de nuevo, utilizando para verter la mezcla que se cortó. Si no se consigue, se puede verter en el vaso de la batidora y colocar el brazo de ésta en el fondo y batir, sin levantarlo hasta que comience a emulsionar. Entonces levantarlo y bajarlo poco a poco.