## Ajo en Mortero

Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://ruralmur.com/articulo/631/ajo-en-mortero

Direccion: Región de Murcia





Esta salsa es esencial para acompañ ar patatas asadas, calamares, una rebanada de pan…

## **INGREDIENTES:**

- 3 ajos
- Una pizca de sal
- 1 yema de huevo
- Unas gotas de limón
- 1 vaso de aceite de oliva suave
- 1 mortero

## 

- Un buen brazo para darle vueltas a la maza del mortero ELABORACIÓN DE LA RECETA: Versión Tradicional: Se pican los ajos y se introducen en el mortero con una pizca de sal. A continuación se empieza a verter el aceite muy despacio (1/4 L.), para lo cual se aconseja utilizar una aceitera de boca muy fina y sin dejar de remover con la maza del mortero siempre en la misma dirección. Se irá formando una pasta muy espesa, que irá creciendo mientras sigamos echándole aceite. No se puede dejar de remover nunca. Al final se podrá voltear el mortero y la salsa deberá quedar sujeta. Si se quiere rectificar de sal se deberá de hacer con cuidado cuando esté terminada la salsa. Versión Rápida con mortero: Existe otra versión más fácil de ligar y más suave que es con 3 ajos y una yema de huevo y que con tan sólo 5 minutos la

Ajo en Mortero  Ruralmur ruralmur@regmurcia.com  https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero  Ruralmur ruralmur@regmurcia.com  https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero  Ruralmur ruralmur@regmurcia.com  https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy67hsoz	Ajo en Mortero  Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy67hsoz