Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Alioli

8 raciones 342 kcal

Ingredientes

- **250gr** de aceite de girasol
- **20gr** de zumo de limón
- **50gr** de aceite de aove
- **50gr** de dientes de ajo pelados
- **1 cucharadita** de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**0,4 g**
Grasas	**38 g**
Hidratos	**2,3 g**
Fibra	**0,2 g**

Elaboración

1. En una jarra ponemos el zumo de limón, el aove, los ajos y la sal. Trituramos con la batidora hasta que quede como una pasta.
2. Seguimos batiendo y vamos añadiendo poco a poco en hilo el aceite de girasol e irá emulsionando hasta obtener nuestro alioli.
3. Servimos inmediatamente o vertimos en un tarro hermético y conservamos en el frigorífico.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya