

De fet, aquesta recepta no és exactament una maionesa ni tampoc un allioli, sino que és una mica dels dos. Primer de tot voldria dir que me la va ensenyar la meva avia Maria quan jo tenia, més o menys, 12 anys. I amb aquests 20 anys potser n'hauré fet unes 300, o algunes més, i d'aquestes i que jo recordi només se m'han negat tres: la primera que vaig fer, una que vaig intentar fer per unes 20 persones, i la última potser farà uns 2 anys. O sigui que l'èxit està garantit en un 99%. Ha! per cert! la gràcia està en fer-la al morter.

Ingredients:

- 1 o 2 grans d'all
- Un tros de pa sec
- Vinagre
- 1 rovell d'ou
- Oli d'oliva
- Morter i ma de morter

Comencem:

Si voleu fer una maionesa un xic picant amb el morter sense que es negui i en 5 minuts, aquesta és la vostra recepta. Primer de tot pelem els grans d'all, els tallem en 3 o 4 trossos i els piquem ben fi al morter. Sobre la quantitat de grans d'all dependrà de si son grans o petits, de la quantitat que vulguem fer i de lo picant que la vulguem. En segon lloc, i per fer la base, afegim un rovell d'ou. És bastant important que el rovell estigui ben net sense clara o amb molt poca. També hi afegim un tros de pa ben mullat amb vinagre i ho barregem tot. La base quedarà amb un color ataronjat degut al rovell d'ou, però un cop acabada quedarà de color groc gràcies a l'oli.



Maionesa

dilluns, 29 d'octubre de 2012 21:00



El primer paso es romper el huevo en un mortero y machucarlo bien con el pestillo.

Comens, patates i acompanyada. Ara, només falta acompanyar la maionesa amb alguna cosa: pasta de