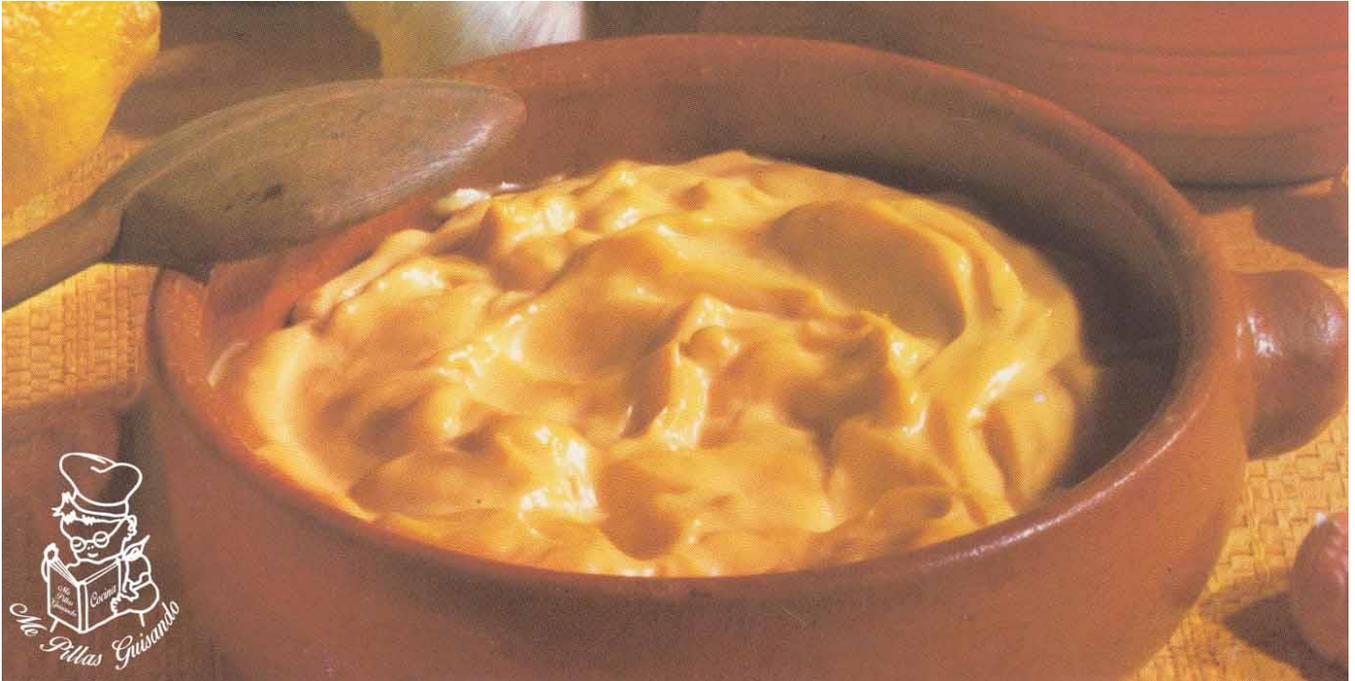




<https://www.mepillasquisando.com>



ALI OLI CASERO CON MEMBRILLO



INGREDIENTES:

4 Dientes de Ajo.
3 Membrillos.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Hervimos los membrillos durante 15 minutos, pelamos, quitamos el corazón y trocearlos y trituramos lo más fino posible. En un mortero con un poco de sal machacamos los ajos, hasta conseguir una crema de ajo, añadimos el aceite poquito a poco en un chorrito fino, removiendo siempre en la misma dirección, para que no se corte. Añadimos la pasta de membrillo y seguir removiendo, siempre en la misma dirección.

<https://www.mepillasquisando.com>