



t 943 639 639
www.inigolavado.com

av. iparraalde, 43, 20302 Irun (Gipuzkoa)

AJILISMÓJILIS

El ajilismójilis es un aliño multiusos. Sirve para darle ese toque de gracias a un pescado a la parrilla, a una carne a la plancha, incluso a unas verduras asadas...

Recetas de ajilismójilis: hay tantas como personas que lo hacen, pero hoy vamos a aprender a hacer un aliño "2 en 1"

Por un lado preparamos un aceite aromatizado que nos sirva para aderezar una ensalada, unos tomates asados, incluso una pizza recién salida del horno... además decorará nuestra cocina!!!

¿Qué?

Para el aceite aromatizado:

- 1 litro de aceite de oliva virgen extra
- 4 cayenas
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- ½ palo de canela
- 1 peladura de limón
- 10 grs de pimienta
- 1 botella de cristal transparente bien limpia y seca, con su tapón.

Para el "ajilismójilis"

- 4 cc de nuestro aceite aromatizado
- 1 cc de zumo de limón
- 1 cc de perejil picado
- 1 cc de vino blanco
- Una pizca de sal

¿Cómo?

Introducimos los aromáticos en la botella y rellenaremos con el aceite. Taparemos bien y dejaremos macerar en un sitio oscuro (un armario de la cocina) un mínimo de 15 días. Es una preparación que dura meses y que podemos mantener, bien tapada, en el lugar de nuestra cocina que más nos guste porque queda hasta bonita!

Cuando necesitemos preparar "ajilismójilis" simplemente mezclaremos los ingredientes indicados (podemos emulsionarlo con una batidora) y rociar con él un buen besugo a la parrilla, unas anchoas fritas... etc.

Seguro que le encontramos un montón de aplicaciones...