



INGREDIENTES:

- 1 membrillo lavado, con piel y sin semillas y cortado a cuartos
- 1 manzana, lavada, con piel y sin semillas y cortada a cuartos
- de 500 a 750 gramos de agua
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de azúcar

Allioli:

- 350 gramos de aceite de oliva suave 0,4º ó de girasol ó mitad y mitad (yo pongo sólo el primero)
- 10 dientes de ajo (30 gramos)
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de sal
- 300 gramos del puré de membrillo bien escurrido

ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso el membrillo, la manzana, el agua, el azúcar y la sal, y **programar 20 segundos, a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

2. Bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el interior del vaso, y **programar, 20 minutos a temperatura 100 grados, velocidad cuchara.**

Colar para recoger solo la pulpa y reservar. Desechar el agua.

3. Colocar una jarrita sobre la tapa de Thermomix, **pulsar la función balanza, y pesar los 350 gramos de aceite.**

Reservar el aceite ya pesado.

4. Poner en el vaso de Thermomix los ajos pelados y los 50 gramos de aceite de oliva virgen extra, y la sal, y **programar 2 minutos, a velocidad 5.** Bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el interior del vaso.

5. Incorporar el puré de membrillo, y **programar 1 minuto a velocidad 5.** Volver a bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el interior del vaso.

6. Colocar la mariposa en las cuchillas y poner el cubilete

- en la TM31 ponerlo medio de agua para que tenga peso y no se mueva, y el aceite caiga a modo de aceitera,

- en TM5 no poner agua en el cubilete) y **programar 3 minutos, a velocidad 3,** y verter poco a poco sobre la tapa sin quitar el cubilete, el aceite irá cayendo a hilo dentro del vaso.

7. Con ayuda de la espátula, bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el interior del vaso, y **programar 10 segundos a velocidad 2 y medio.** Muy rico!

Nota:

- Es típico de Cataluña, y allí se sirve en muchos restaurantes.
- Aguanta varios días en la nevera.

ALIOLI DE CODONY (Thermomix)

- Si el aceite se desliga un poco, lo removeremos con una cuchara y se volverá a unir.
 - Ideal para acompañar, carnes, verduras, pescados, caracoles o simplemente para untar en una buena rebanada de pan.
 - Si nos gusta el saber más fuerte, bastará con añadir más ajos.
 - Queda mejor si se pueden conseguir membrillos silvestres, son mucho más aromáticos.
- Hay quién le pone manzana o huevo. Eso ya son variantes.

