



### INGREDIENTES:

- 300 gramos de aceite de oliva suave o girasol, o mitad y mitad
- 10 gramos de zumo de limón
- 50 gramos de ajos pelados
- 1 cucharadita de las de café de sal.

### ELABORACION:

1. Poner la bascula a cero y colocar una jarrita, sobre la tapa del vaso de Thermomix y pesar 250 gramos de aceite.

2. Poner en el en el vaso de Thermomix, los 50 gramos de aceite restantes, y los demás ingredientes, y **programar 3 minutos, a velocidad 5.**

3. Bajamos los restos de las paredes con ayuda de la espátula, y **ponemos la mariposa en las cuchillas,** cerrar el vaso y poner el cubilete con el vacío hacia abajo (como siempre que ponemos la mariposa) **y sin**

**programar tiempo, darle a velocidad 2 y medio,** echando el aceite sobre la tapa, muy despacito, y que vaya cayendo (con el cubilete puesto y hasta que haya caído todo el aceite. si vemos que se queda detenido el aceite y no va pasando, sin levantar el cubilete darle una o dos vueltas a modo de giro de trompo, y continuar, yo lo giré sólo un par de veces. A mi me ha tardado en caer todo el aceite 5 minutos y algo).

4. Paramos, abrimos, y bajamos los restos de las paredes, y de la tapa y ponemos **10 segundos a velocidad 2 y medio.**

Y....listo.

5. Guardar en la nevera, tapado para que no huela el resto de los alimentos.
6. Receta original de nuestro recetario de Vorwerk-Thermomix.
7. **NOTA:** Si se nos cortase el Alioli... ["Alioli cortado"](#)

