

PIKILLO ALIOLIA

written by Errezetak



Mahonesa mota asko daude, errezeta ugari laguntzeko. Honako hau, arroza batentzako pentsatua nuen.

Osagaiak:

- 1 Arrautza
- 1 Baratxuri alea
- 50ml Ekilore olio
- 150ml Oliba olio
- 2 Pikillo piper
- Gatza

Denbora: 15 minutu

Prestaketa:

1. Pikillo piperrak lehortu. Saltsa eskuzko irabiagailuaren edalontzian prestatuko dugun arren, **arrautza** ontzi batean kraskatuz hasiko gara. Horri esker, oskol-hondarrik badagoen ikusiko dugu, eta **salmonella** bidezko kutsadurarik egon ez dadin saiatuko gara, bakterio hori oskolean baitago. Eraman arrautza irabiagailuaren edalontzira, eta gehitu **gatza**, baratxuria eta **oliba olioaren** erdia. Irabiagailuaren besoa barrualdean jarriko dugu, oinarria ukituz, eta potentzia txikian irabiatzeari ekingo diogu. Ez dugu irabiagailua mugituko nahasketa emulSIONatu arte; orduan (orduan bakarrik), gainerako olio gehituko dugu, eta, aldi berean, igotzen hasiko gara irabiatzen dugun bitartean, nahi dugun lodiera lortu arte. Orduan pikillo piperrak gehitu eta irabiatu, hauek desegin arte. Hozkailuan gorde zerbitzatu

arte.