

Edad recomendada: Todas las edades

Actividad 2:

Receta de "allioli" de membrillo

El "allioli" de membrillo es una receta típica, estrella de la Fiesta de la Fia-faia (Berguedà), y otras áreas de los Pirineos.

Hay diferentes recetas que puedes elaborar. Aquí encontrarás una fácil... ¿Te animas a intentar-lo?

Pasos

1

Hervimos los membrillos cortados durante 30 minutos y después, hacemos lo mismo con las manzanas.

Lo dejamos escurriéndose para que no quede agua y se vaya enfriando...

2

Chafamos los ajos en un mortero y añadimos azúcar y sal.

3

En el mismo mortero, añadimos los membrillos y las manzanas y lo mezclamos todo.

4

Cuando esté bien mezclado, añadimos los huevos de uno en uno.

Ingredientes

- 3 membrillos grandes, pelados.
- 4 manzanas pequeñas, peladas.
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 rovells d'ou
- 10 gajos de ajo
- Aceite de oliva
- Sal, al gusto



5

Mientras todo está en el mortero bien mezclado, y sin parar de dar vueltas, añadimos el aceite y... ¡LISTO!

Esta receta siempre recomendamos hacerla con la supervisión de un adulto.