

ALLIOLI DE MEMBRILLO Y MANZANA

INGREDIENTES:

- 1000 gr. de agua
- 3 membrillos
- 3 manzanas
- 1 cabeza de ajos
- 200 gr. de aceite de oliva suave de 0,4
- 1 pellizco de sal



PREPARACIÓN:

1. Poner el agua en el vaso y calentar **7 min./Varoma/vel.1**
2. Mientras tanto cortamos los membrillos y las manzanas a cuartos y los pelamos, sacamos las pepitas y los corazones.
3. Poner los membrillos en el cestillo e introducir el cestillo en el vaso y poner las manzanas en el recipiente Varoma y colocar el Varoma en su posición. Programar **15 min./Varoma/vel.1**
4. Escurrir los membrillos y las manzanas y dejar enfriar.
5. Pelar los ajos y con la maquina a **vel.7** echarlos por el brocal.
6. Abrir la tapa y con la espátula bajar los restos de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Incorporar el membrillo y las manzanas y triturar **15 seg./vel.6**.
7. Poner la maquina a **vel.4** y echar el aceite poco a poco encima de la tapa sin sacar el cubilete. *(el aceite ira cayendo poco a poco dentro del vaso)*

SUGERIMIENTO:

En la TM31 poner agua, o algo que pese en el cubilete para que haga peso y el aceite caiga suavemente dentro del vaso