

Mayonesa de albahaca

Para aliñar ensaladas y acompañar verduras asadas, patatas, etc.

Ingredientes

3 o 4 cucharadas de hojas de albahaca secas (si son frescas aumentar la cantidad)
1 taza de aceite de oliva (se puede utilizar virgen pero queda más intensa de sabor)
1 diente de ajo
 $\frac{1}{2}$ cucharada de levadura de cerveza
1 huevo (opcional)
sal al gusto

Preparación

Sin huevo:

Colocar en un recipiente la albahaca, el aceite, el diente de ajo picado y sal al gusto. Triturar con la batidora durante unos minutos. Se le puede dar un toque curioso si le añadimos media cucharada de levadura de cerveza.

Con huevo:

De la misma manera que se hace una mayonesa, con huevo, aceite y sal al gusto, pero añadiendo albahaca y un diente de ajo picado. Un consejo que suele resultar para que no se corte es que el huevo esté a temperatura ambiente antes de añadirlo.

De cualquiera de las dos maneras, preparar un poco de pan para untar...