



alioli de marisco

Ingredientes:

Las cabezas y cáscaras de 250 gr de gambas,
gambones o langostinos

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

1/2 vaso de agua

mayonesa o lactonesa

Preparación:

En una sartén calentamos una cucharada de AOVE y freímos las cabezas y cáscaras de las gambas, gambones o langostinos hasta que estén bien doraditas. Añadimos el agua y desgrasamos toda la sartén.

Vertemos en el vaso de la batidora y trituramos. Colamos y reservamos.

Preparamos una mahonesa o lactonesa y añadimos el jugo que tenemos reservado, es posible que tengamos que añadir un poquito más de aceite para que vuelva a adquirir la consistencia de una mahonesa. Refrigerar hasta su consumo.

[Con las zarpas en la masa](#)