

Un salsa fácil y sabrosa para aquellos que no quieran renunciar al sabor y textura de una mayonesa clásica o un alioli, pero que no puedan (o quieran) usar huevos por razones de salud o éticas.

INGREDIENTES

- ▷ 350 gr. **calabacín ecológico crudo** pelado.
- ▷ 6 cucharadas de **aceite de oliva virgen extra ecológico**.
- ▷ **Jugo de medio limón**.
- ▷ **Agua de mar o sal marina** sin antiapelmazantes (opcional).
- ▷ **Cúrcuma** si queremos darle un toque amarillo y una pizca de **pimienta negra**.
- ▷ **Hierbas aromáticas/ajo** etc. al gusto.

ELABORACIÓN

- ▶ Pelaremos el calabacín, quitando bien toda la piel y asegurándonos que no quede piel verde. Así nos garantizaremos que el color de la mayonesa sea amarillo.
- ▶ Cortaremos en trozos pequeños el calabacín y lo echaremos en un vaso de batidora. Añadimos el aceite de oliva, el agua de mar (o la sal), el jugo de limón.
- ▶ Batiremos todo a velocidad media hasta lograr una textura homogénea.
- ▶ Si la salsa quedase muy densa, podemos añadir un poco de agua de mar para dejarla en la densidad adecuada. Con el agua de mar también ayudaremos a ajustar el sabor final.
- ▶ Si queremos podemos a continuación añadir un poco de cúrcuma para lograr un color más amarillo y una pizca de pimienta negra.
- ▶ Si quieres potenciar el sabor, puedes añadir un poco de ajo o de hierbas provenzales.

SUGERENCIA DE CONSUMO.

Salsa ideal para acompañar cualquier plato, ensalada, pasta, ensaladilla, etc.

También la puedes poner por encima de una rica tosta de verduras asadas o con un poco de aguacate.

Que aproveche! On egin!

