Sal BAHIA

Recetas

Mayonesa de Ajo Asado y Sal Bahía

Un buen aderezo tiene el poder de transformar un plato sencillo en una experiencia gastronómica memorable. En Sal Bahia, sabemos que los detalles marcan la diferencia, y esta receta es prueba de ello.
Al asar los ajos, transformamos su intensidad cruda en una dulzura ahumada y una textura suave que aporta una cremosidad profunda al emulsionar. Potenciada con el toque maestro de nuestra Sal Bahia, esta mayonesa casera se convierte en una opción naturalmente confiable, ideal para quienes buscan realzar sus preparaciones con una verdadera sazón con tradición.



Fácil | 25 minutos | Horno/ Emulsión en licuadora | 1 frasco

Ingredientes

- 1 cabeza de ajo entera (para obtener los dientes de ajo asados).
- 1 huevo fresco (a temperatura ambiente).
- 1 taza de aceite neutro (girasol o maíz, ideal para no competir con el sabor del ajo).
- 1 cucharada de jugo de limón recién exprimido.
- Sal Bahia al gusto (fundamental para fijar la emulsión y equilibrar el dulzor del ajo).
- Un chorrito de aceite de oliva (para el asado del ajo).

Utensilios

- Papel de aluminio.
- Licuadora, procesador o batidor de inmersión (mixer).
- Frasco de vidrio con tapa para el almacenamiento.

Preparación

El Secreto del Ajo Asado: Precalienta el horno a 180 °C. Corta la parte superior de la cabeza de ajo (la tapa), exponiendo ligeramente los dientes. Colócala sobre un trozo de papel de aluminio, rocíala con un chorrito de aceite de oliva y una pizca de Sal Bahia. Envuelve por completo creando un saquito y hornea durante 20 minutos o hasta que los dientes estén completamente tiernos y dorados. Retira del horno y deja enfriar.
Extracción de la Crema: Una vez frío, presiona la cabeza de ajo desde la base; notarás cómo los dientes asados salen suavemente convertidos en un puré cremoso y aromático.
La Base de la Emulsión: En el vaso de la licuadora o del mixer, añade el huevo entero, el jugo de limón, el puré de ajo asado y una cantidad generosa de Sal Bahía. Licúa por unos segundos para integrar los ingredientes por completo.
El Hilo de Aceite: Con el motor en marcha a velocidad media-baja, comienza a verter el aceite en forma de hilo fino y constante. Verás cómo la mezcla empieza a espesar y a tomar cuerpo gradualmente. La Sal Bahía disuelta en el huevo es técnicamente clave aquí, ya que ayuda a estabilizar las proteínas del huevo para lograr una emulsión firme, tersa y brillante.
Ajuste y Reposo: Prueba el aderezo y ajusta con un toque extra de Sal Bahia si es necesario. Pásalo a un frasco de vidrio limpio y refrigéralo por lo menos 15 minutos antes de servir para que los sabores se asienten y adquiera mayor consistencia.

Un toque Bahia: La magia de este aderezo reside en el contraste técnico: la intensidad sutil del ajo horneado se equilibra perfectamente cuando los cristales de Sal Bahia potencian su perfil ahumado sin opacarlo.