

Receta de salsa de ajo negro chilote



Receta de salsa de ajo negro chilote

Una simple y deliciosa receta de salsa de ajo negro chilote **ideal para añadir sabor a carnes blancas** como el pescado o acompañar cualquier aperitivo.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 250

Preparación: 10 minutos

Raciones: A gusto

Receta de salsa de ajo negro chileno

Ingredientes

- 8 dientes de [ajo negro](#) grandes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de jugo de limón recién exprimido
- $\frac{3}{4}$ taza de yogurt natural
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal de mar
- Pimienta

Preparación

- **1.** Pelar y limpiar los dientes de ajo negro (8 grandes o 16 pequeños), reservar en un procesador de alimentos, agregar el aceite de oliva extra virgen, el yogurt natural, el jugo de limón, salpimentar a gusto y mezclar todo a velocidad media por unos 30 segundos o hasta obtener una mezcla de consistencia homogénea. Reservar.
- **2.** Incorporar el yogurt y batir junto a la pasta de ajo, probar y ajustar sazón, vaciar en un recipiente con tapa y mantener refrigerado hasta el momento de consumo.
- **3.** Servir la pasta de ajo negro como acompañamiento de diversas comidas y ensaladas a gusto.



[Fermentador de Ajo Negro Eléctrico, 5 Litros, Automático](#)
[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Ajos en conserva](#)

[Pasta ajo-merkén](#)