

Receta de Patatas con Alioli

25 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de Patatas con Alioli, resulta un plato delicioso para tomar como aperitivo con unas cervezas o simplemente para comer como primer plato, seguro que os van a encantar.

Ingredientes

- Patatas medianas (dos o más según comensales)
- Ajos (un diente)
- Huevos (uno)
- Aceite de girasol o de oliva (200ml)
- Perejil picado (una cucharada)
- Vinagre de vino blanco (una cucharadita)
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola con abundante agua, poner las patatas con piel con un puñadito de sal, las patatas deben quedar cubiertas por el agua
2. Dejar que cuezan alrededor de media hora, hasta que al clavar un cuchillo, éste entre y salga sin dificultad
3. Escurrir el agua y dejar que se enfríen un poco
4. Pelarlas con las manos y trocearlas en dados grandecitos, colocarlas en una fuente
5. Preparar la mayonesa alioli con el huevo, el ajo, el vinagre, un poco de sal y el aceite, cuando esté hecha, añadir el perejil picado y mezclar bien
6. Echar la salsa alioli sobre las patatas y dejar que se enfríen en el frigorífico o también podéis consumir en el momento
7. Espero que os gusten y.....buen provecho!!!