

Patatas salvajes



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** gema campos



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 patatas
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva
- Salsa:
- 1 ajo
- 1/4 de cucharadita de pimentón picante
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de tomillo
- 1/2 cucharadita comino
- 3 clavos
- 1/2 hoja de laurel
- Unas gotas de vinagre
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Alioli:
- 250 g de aceite de oliva
- 1 Huevo
- 1 Ajo
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una batidora ponemos el huevo, el ajo (sin germen), la sal, el huevo a temperatura ambiente y un poco de aceite. Trituramos sin mover durante unos segundos y vamos añadiendo hilos de aceite hasta que esté ligado y espeso. Reservamos en la nevera. Salsa: Mezclamos en un bol todos los ingredientes, molidos y picados. Reservamos. Pelamos las patatas, las cortamos en tiras y las freímos en abundante aceite. Escurrimos las patatas, para eliminar el exceso de grasa, las colocamos en el fondo de un plato, acompañamos con el alioli y por encima la salsa.