

Creador: Babanzo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

©www.andalusianauringossa.com

Descripción:

Esta "salsa" griega, se puede emplear para dipear o como un buen acompañamiento para pescados. De sabor, se podría decir que se parece al alioli español, pero al estar hecho con puré de patatas la textura es mucho mas untuosa.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de puré de patatas
- 4 dientes de ajo
- 120 ml. de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Sal y pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Machacar los ajos en un mortero, añadir el aceite y la sal.

Paso 2

Mezclar hasta obtener una pasta fina.

Paso 3

Añadir al puré y mezclar bien.

Paso 4

Echar el zumo de limón y la pimienta, mezclar de nuevo y rectificar de sal.