TARTALETAS DE PATATAS BLANCAS Y VIOLETAS Y ALI-OLI DE AJO NEGRO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** gina

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

QUE SÍ, QUE SON UNAS PATATAS CON ALI-OLI....., PERO NO DIGÁIS QUE NO ES MONO PARA UNAS FIESTAS Y QUEDAR BIEN.

Ingredientes para 8 personas :

- 3 PATATAS MEDIANAS
- 2 PATATAS VIOLETAS
- 5 DIENTES de AJO NEGRO
- ACEITE DE OLIVA
- 1 HUEVO
- VINAGRE
- SAL
- 1 PAQUETE de TARTALETAS

Preparación:

Paso 1

LAVAMOS LAS PATATAS Y LAS ASAMOS AL HORNO O AL MICROONDAS. LAS PELAMOS Y LAS MACHACAMOS POR SEPARADO CON UN TENEDOR Y LES DAMOS UN PUNTO DE SAL. RESERVAMOS. PREPARAMOS EL ALI-OLI CON LOS AJOS, EL HUEVO, LA SAL, LAS GOTITAS DE VINAGRE Y EL ACEITE Y MONTAMOS, BIEN ESPESO Y LO METEMOS EN UNA MANGA PASTELERA SIN BOQUILLA. RESERVAMOS.

Paso 2

DISPONEMOS LAS TARTALETAS Y LE PONEMOS UN PEGOTITO DE ALI-OLI, RELLENAMOS AL RAS CON EL PURÉ DE PATATA BLANCA, UN PEGOTILLO DE ALI-OLI Y UNA BOLITA DE PURÉ DE PATATA VIOLETA Y LO DECORAMOS COMO MÁS NOS GUSTE CON EL ALI-OLI, EN MI CASO HICE UNA REJILLA.