Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Patatas alioli

15min · 4 raciones · 183 kcal

Ingredientes

4 Patatas

ALIOLI

1 Huevo

1 Diente de ajo

Sal

Perejil en polvo

Aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	**5 g**
Grasas	**5,1 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**3,8 g**

Elaboración

1. Ponemos abundante agua a hervir en una cacerola con un poco de sal
2. Mientras hierve el agua, pelamos y troceamos las patatas a cuadritos
3. Añadimos las patatas al agua unos 10-12 min
4. Cuando estén tiernas, le retiramos el agua y dejamos enfriar
5. Agregamos el alioli a las patatas, removemos bien para que se integre y llevamos a la nevera unas 4 horas
6. Pasado el tiempo ya estaría listo para servir

ALIOLI

7. En un vaso de batidora, añadimos el huevo, el ajo, sal y perejil al gusto, batimos y vamos incorporando poco a poco aceite de girasol sin dejar de batir hasta obtener nuestro alioli

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya