HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Patatas alioli en airfryer

2 raciones 688 kcal

Ingredientes

- **2**-3 patatas
- Aceite de oliva
- **1** huevo
- Sal
- Aceite de girasol
- **1 cdta** de vinagre
- **1 diente** de ajo

POR RACIÓN

Proteínas	7,5 g
Grasas	58 g
Hidratos	38 g
Fibra	4,8 g

Elaboración

1. Pelar un par de patatas y cortarlas en daditos
2. Remojar las patatas en agua fría para quitarles la mayor parte del almidón hasta que el agua deje de salir blanca
3. Secar bien las patatas con papel absorbente
4. Añadir un chorrito de aceite de oliva y mezclar bien
5. Meter las patatas en la cesta de la freidora de aire y dejarlas en el modo patatas fritas
6. Mientras tanto, en el vaso batidor añadir un huevo entero, una pizca de sal, un diente de ajo pelado, una cucharadita de vinagre y el aceite de girasol
7. Apoyar el brazo batidor en el fondo del vaso y batir a máxima potencia
8. Cuando empiece a cuajar, subir y bajar el batidor poco a poco hasta conseguir textura de mayonesa
9. Servir las patatas, añadir un poco de sal por encima y varias cucharadas del alioli
10. Hacer una buena cantidad porque se quedan cortas

RECOMENDACIONES

Hazte una buena cantidad porque se te van a quedar cortas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto