

Patatas alioli fáciles



**Nombre de la receta**

Patatas alioli fáciles

**Tiempo**

40 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Patatas con salsa alioli

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 4 patatas grandes
- 10 dientes de ajo
- 5 ramas de perejil
- 350 mililitro de mahonesa

- 1 hoja de laurel
- al gusto de sal
- 1 cucharadita de vinagre (opcional)

## Pasos

**1** Para preparar nuestras patatas, las pelamos y las cortamos en trozos de bocado. Una vez bien lavadas, las ponemos a cocer en una cacerola con abundante agua, la hoja de laurel, 8 dientes de ajo partidos con una rejita en el centro, 2 ramas de perejil y añadimos sal y quien lo desee una pastilla de caldo concentrado que da buen sabor a la patata. Las cocemos hasta que estén tiernas pero sin deshacerse.



**2** Ahora las escurrimos en un escurriverduras y retiramos los ajos, el perejil y el laurel.



**3** Mientras las patatas se cocían, ponemos la mahonesa en un vaso de batidora (hemos utilizado mahonesa de bote para prevenir posibles salmonelosis). A la mahonesa le añadimos 2 dientes de ajo pelados, la cucharadita de vinagre (opcional) y unas hojas de perejil y lo trituramos todo. Añadimos un poco de agua si queremos que quede más clarita.

**4** Con las patatas aún calientes las ponemos en un bol y añadimos la mezcla de mahonesa con ajo. Removemos todo con cuidado de que no se nos rompan las patatas y a la hora de servir podemos decorar con perejil picado.



## Observaciones o consejos

La patata es sosa por lo que deben quedar bastante sabrositas ellas y la mahonesa para que tengan sabor. El ajo en la mahonesa es a gusto de cada uno. El número de comensales, como siempre es orientativo pues lo utilizaremos como aperitivo o como acompañamiento de otros platos.

## Autor

Matilde Linares