



Patatas con alioli

Ingredientes - Para 5 persona(s)

- Para el alioli
 - 1 Ud. de *Huevo*
 - 300 ml de *Aceite de oliva*
 - *Ajo*
 - *Sal*
- Otros ingredientes
 - 600 g de *Patatas*
 - 500 g de *Alcachofas en conserva*
 - 2 Puñado(s) de *Cebollino, crudo*

Preparación

Paso 1 - Preparar las patatas

Hervimos las patatas peladas y cortadas a dados durante 12 o 15 minutos.

Paso 2 - Cortar ingredientes

Escurremos las alcachofas en lata y las cortamos a trozos regulares. También trincharemos el cebollino.

Paso 3 - Mezclar ingredientes

Una vez escurridas las patatas y dejadas enfriar, las mezclaremos con el cebollino y las alcachofas.

Paso 4 - Preparar el alioli

Con el minipimer, mezclamos dos dientes de ajo trinchado, el huevo, el aceite y sal. Batiremos, dando tres golpes espaciados al interruptor y, luego, presionaremos seguido e iremos levantando lentamente el aparato hasta conseguir una perfecta emulsión.

Paso 5 - Emplatado

Mezclaremos el alioli con los ingredientes anteriormente preparados y serviremos espolvoreado con más cebollino trinchado.