



Patatas con All i Oli y Huevas de Salmón



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 60 gr de ajo blanco Big Garlic
- Sal (cantidad al gusto)
- 325 ml aceite de girasol
- 3 patatas grandes Mona lisa
- Una rama de cilantro fresco
- Huevas de salmón
- Flor de sal

Paso a Paso



1. Pelamos las patatas más grandes que tengamos.
2. Con un saca corazones de piña, les retiramos el interior, y las troceamos en rodajas todo lo grueso que queramos. (El interior de las patatas lo guardamos para cocerlos también).
3. Sazonamos las patatas y las cocemos en agua hasta que estén al dente.
4. Mientras, en un mortero, machacamos el ajo, añadimos una pizca de sal y vamos añadiendo poco a poco el aceite de girasol, hasta que tengamos una salsa emulsionada. Este paso es importante, ya que si añadimos el aceite demasiado rápido, nuestra salsa se cortara.



Paso 2



Paso 5



Paso 6

TERMINADO DEL PLATO:

5. En un plato llano, vamos colocando las patatas con diferentes cortes y alturas, al gusto y con una manga sin punta o con una cucharita de café, vamos colocando "botones" de alioli por encima y al lado de nuestras patatas.
6. Colocamos sobre ellas unas pocas de huevas y unas hojas de cilantro.



CONSEJOS DEL CHEF:

- **Para el paso 3:**
Ganamos en sabor si confitamos las patatas en aceite de oliva con dos dientes de ajo, una rama de romero, otra de tomillo, sal y pimienta, a fuego lento, hasta que las patatas estén al dente.
- **Para el paso 4:**
Para que nos salga más fácil el alioli, podemos añadir una yema de huevo y una pizca de zumo de limón.
- Al terminar el plato, podríamos rallar un poco de piel de lima, dándole frescor y aroma al mismo.