



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PATATAS CON PULPITOS AL ALIOLI

Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas LZR medianas, peladas y troceadas
- 400 g. de pulpititos
- 1 huevo
- 1 ajo
- 1 taza de aceite de girasol
- Pimentón y sal



PASO 1: Cuece las patatas en agua con sal hasta que estén hechas.

PASO 2: Para hacer el alioli, pon en un vaso batidor 1 huevo, el aceite, la sal y el ajo. Introduce la batidora hasta la base y tritura sin levantar hasta que el alioli espese y esté homogéneo. Añade un poquito del caldo de los pulpititos.

PASO 3: En una sartén, saltea las patatas con los pulpititos. Pasa a una fuente y sirve con la salsa de alioli por encima y espolvorea un poco de pimentón.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/patatas-con-pulpititos-al-alioli>