

Patates petites

4 grans d'all

2 rovells d'ou

300ml d'oli d'oliva

Sal

Pebre

Patatas pequeñas

4 dientes de ajo

2 yemas de huevo

300ml de aceite de oliva

Sal

Pimienta

Netejar i pelar les patates

Cuinar les patates en una olla amb sal i aigua que hagi escalfat prèviament

Mentre les patates es cuinen, tritureu els alls amb l'ajuda d'un morter

Quan estiguin triturats els alls, col·locar els rovells, l'oli, els alls, la sal i el pebre en un turmix o liquadora i liquar sense aturar fins que tots els ingredients s'emulsionin

Un cop llesta la preparació, reserveu

Quan estiguin cuinades les patates, serviu-les calentes juntament amb l'allioli

Limpiar y pelar las patatas

Cocinar las patatas en una olla con sal y agua que haya calentado previamente

Mientras las patatas se cocinan, triturar los ajos con ayuda de un mortero

Cuando esten triturados los ajos, colocar las yemas, el aceite, los ajos, la sal y la pimienta en un turmix o licuadora y licuar sin detener hasta que todos los ingredientes se emulsionen

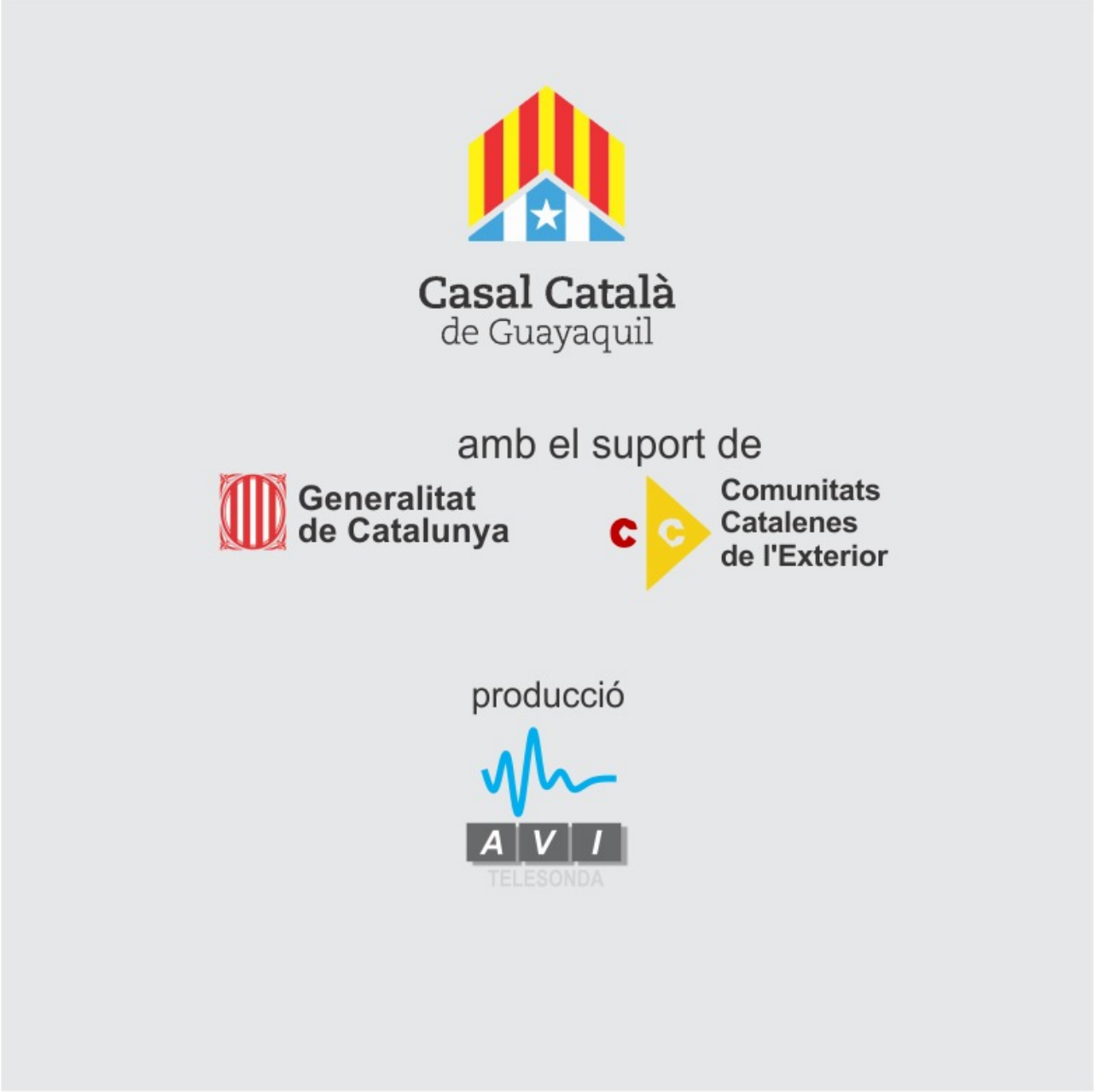
Una vez lista la preparación, reservar

Cuando esten cocinadas las patatas, servirlas calientes junto con el allioli

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/patatesamballioli{/gallery}

{youtube}zXBcxHgv3Q8{/youtube}




Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
AVI
TELESONDA


Patatas amb Allioli
Cuina i Xat
cuina mediterrània
novembre
diumenge 14
11:00
Premier
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV