



RECETAS MARÍA LUISA

PATATITAS RATTE

INGREDIENTES (para 4 personas)

650 g de patata tipo ratte o francesa (en su defecto puede usarse patata nueva o tipo Monsa Lisa)	Para el alioli:
4 aguacates	4 huevos
200 g de chalota	300 ml de aceite de oliva 0,4
40 g de tomate cherry	300 ml de aceite de girasol
12 g de alcaparras	4 dientes de ajo
40 ml de aceite de oliva virgen extra	2 g de sal
8 g de sal	

ELABORACIÓN

COCCIÓN DE LAS PATATAS:

Cocer las patatas en agua con una pizca de sal. Cuando estén cocidas, retirarlas y dejarlas enfriar. Una vez estén frías, pelarlas con cuidado y trocearlas en dados de unos 2x2cm.

OTRAS PREPARACIONES:

Cortar los aguacates en dados de 1x1cm aproximadamente. Reservarlos en un recipiente hermético cubiertos en aceite de oliva suave (para que no se oxiden). Picar las chalotas bien finas. Reservarlas en recipiente hermético en la nevera. Cortar los tomates por la mitad y reservarlos.

ELABORACIÓN DEL ALIOLI:

Montar los huevos con el aceite de oliva y de girasol, así como el ajo. Poner a punto de sal y reservar la mezcla.

PRESENTACIÓN:

En un bol, mezclar la patata, la chalota, el aceite y la sal. Colocar la mezcla en un plato presentación. Añadir los dados de aguacate, los tomates y las alcaparras sobre la patata. Terminar con unos puntos de alioli.

¡BUEN PROVECHO!