

PATATAS BRAVAS CON ALLIOLI DE AJO NEGRO



1 ración.



40-45 minutos.

Ingredientes

- 500g de patatas pequeñas
- 4-6 dientes de ajo negro
- 1 huevo (opcional)
- 1 limón (zumo)
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra ÈTIM
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado para decorar



Preparación

Precalienta el horno a 200°C.

Lava las patatas y córtalas por la mitad, o en cuartos si son más grandes.

En un bol grande, mezcla las patatas cortadas con 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto hasta que las patatas estén bien cubiertas con el aceite y las especias.

Coloca las patatas en una bandeja para el horno, con la parte cortada hacia arriba.

Hornéalas en el horno precalentado durante unos 30-35 minutos, o hasta que las patatas estén tiernas y doradas.

Mientras las patatas se hornean, prepara el alioli de ajo negro. Pela los ajos negros y, en un bol (o mortero, si te atreves), añade el aceite de oliva, el huevo, la sal y la pimienta. Tritúralo con una batidora de mano.

Una vez lo tengas, añade un poco de jugo de limón y mezcla bien.

Cuando las patatas estén cocidas, sácalas del horno y sírvelas con el alioli de ajo negro al lado. Puedes poner un poco de perejil fresco picado para decorar.

Disfrútalas con **un vaso de Vermut de Falset blanco o negro**, el que más te guste.