



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Inmaculada Vicente Soguero

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Enrique Vicente Menés
(A. C. Grío)

Septiembre de 2013

Patatas al ajillo

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Medio kilo de patatas nuevas.
- ✓ Uno o dos dientes de ajo.
- ✓ Un poco de perejil.
- ✓ Un litro de aceite de girasol (no emplearemos todo).
- ✓ Un huevo.
- ✓ Sal.
- ✓ Agua.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sopera grande.
- ✓ Una fuente o bandeja.
- ✓ Una batidora y vaso.

ELABORACIÓN

1. Lavamos bien las patatas.
2. Ponemos una cazuela con bastante agua y añadimos las patatas con la piel y sal.
3. Esperamos a que se cuezan las patatas. Sabremos cuando están listas si, al clavar un cuchillo a la patata, éste penetra pero no se queda agarrado.
4. Ponemos las patatas en agua fría.
5. Cuando no quemen, las pelamos con las manos o con un cuchillo, con cuidado de no partirlas.
6. Las cortamos en rodajas y las vamos colocando en una fuente o bandeja (aunque en esta receta vamos a cortar las patatas en rodajas, hay muchas otras formas de poder hacerlo como, por ejemplo, en cuadrados, al estilo bravas, etc.).
7. Pelamos y picamos los ajos.
8. Echamos el perejil, los ajos picados y sal en un mortero y removemos hasta que todo quede bien mezclado.
9. Aparte hacemos la mayonesa. En un vaso ponemos un huevo, una pizca de sal y comenzamos a batir despacito, echando a la vez un poquito de aceite hasta conseguir la salsa. Si fuera necesario, seguimos añadiendo aceite poco a poco y batiendo a la vez.
10. Si la mayonesa quedase muy espesa, se le añadiría un poquito de agua a temperatura ambiente para que quedase más líquida.
11. Añadimos a la mayonesa el revuelto de ajos y perejil y lo ponemos encima de las patatas.

FOTOGRAFÍAS



1. Cortamos las patatas cocidas en rodajas.



2. Patatas al ajillo.

