

AJO ATAO



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 ó 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- 1 /2 Kg. de patatas ya cocidas
- Pimienta
- Sal

Elaboración:

1. Machacamos el ajo y le añadimos las patatas ya cocidas previamente machacadas con el tenedor, si queda muy espeso añadimos un poco de agua de la cocción.
2. Añadimos la yema del huevo y lo vamos mezclando todo con la mano del mortero.
3. Vamos añadiendo el aceite de oliva con un fino chorrillo hasta que quede todo bien ligado y con una textura similar al puré de patatas.
4. Lo servimos en un cuenco junto a trozos de pan.