



Receta de Almejas con Patatas Moradas y Alioli

Ingredientes:

Almejas
Patatas moradas
Mayonesa
Ajo
Aceite de albahaca

Preparación:

Abrir las almejas al vapor y reservar,
Cocer las patatas 10 minutos con
piel, una vez cocidas pelar y cortar
en rodajas.

Aparte haremos un alioli mezclando
la mayonesa con una pequeña parte
de ajo picado. Colocar sobre el plato
una lágrima de alioli, a continuación
las patatas en rodajas y por último
las almejas.

Para terminar, hacer una salsa
mezclando el aceite con la albahaca,
triturar todo junto y salsear el plato.