

Alioli asado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: A gusto

Papa: 1 Unidad

Ciboulette: A gusto

Aceite De Oliva: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Hacer un corte en la parte superior de la cabeza de *ajo*, envolver con aluminio y llevar al horno hasta que se forme una pasta.
- Por otro lado asar una *papa* entera, cortar al medio, retirar la pulpa y pisarla, mezclar con *tomillo* y *ciboulette* picado, incorporar la pasta de *ajo* y el aceite de oliva.

Emplatado carne asada

- En un plato colocar el alioli asado de base, sobre esto una unos bifos de colita de *cuadril* asados, acompañar con *morrón*, *cebolla*, y papas asadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alioli-asado>