

Mejillones con patatitas y alioli del escabeche



Ingredientes

Mejillones en escabeche: 1 Lata

Patatas: 2 Unidades

Para el alioli del escabeche

Caldo del escabeche de los mejillones:

Ajo: 1/2 Diente

Pimentón de la vera dulce:

Yemas de huevo: 2 Unidades

Aceite de girasol:

Sal:

Preparación de la Receta

- Pelamos las patatas, le damos forma de cilindro y las cortamos de 1 cm
- De alto
- Cocemos en abundante agua con sal
- Retirar y reservar con unas gotas de aceite de oliva y una cucharada del escabeche de los mejillones.

Para el alioli

en un mortero majamos el ajo junto con la sal hasta obtener una pasta, añ

- Adimos las yemas y empezamos a trabajar suavemente la preparación añadiendo poco a poco el aceite para que vaya emulsionando, terminamos aligerando el alioli con el caldo del *mejillón*, con cuidado de no cortar la emulsión
- Espolvorear con *pimentón*.

Para la presentació

- N
- En un plato hondo pondremos, de base las patatas cocidas con una cucharada del caldo del *mejillón*, sobre esta el alioli, terminamos cubriendo con los mejillones
- Decoramos con una hierba, una juliana fina de *zanahoria* o en caso de tener una ramita de *Salicornia*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mejillones-con-patatitas-y-alioli-del-escabeche>