

PATATES BABY A LA SAL AMB MAIONESA D'ALFÀBREGA

INGREDIENTS (2 persones)

Per a les patates

- 8 patates baby (d'aproximadament 3 cm) sense pelar i ben netes
- 80 g de sal marina gruixuda
- 6 g de pebre negre mòlt
- 6 g de farigola fresca esmicolada
- 40 ml d'aigua mineral

Per a la maionesa d'alfàbrega

- 60 g de maionesa feta a mà o preparada (de gust suau)
- 10 g d'alfàbrega fresca (podeu emprar pesto genovès ja preparat)

ELABORACIÓ

Per a les patates:

1. Barrejar bé la sal, el pebre, la farigola i l'aigua, i col·locar-ho al fons d'un recipient apte per a microones.
2. Posar-hi al damunt, pressionant una mica, les patates.
3. Tancar l'estoig i deixar-ho coure al microones durant 6 min a 800 W.
4. Deixeu-ho reposar 1 minut abans d'obrir l'estoig.
5. Per a l'emplatat, treure les patates del recipient i netejar-les una mica amb els dits per eliminar la sal enganxada. Col·locar-les al plat i cobrir-les amb la salsa. Decorar-ho amb unes quantes fulles d'alfàbrega.

Salsa maionesa:

6. Netejar i picar ben fina l'alfàbrega fresca.
7. Barrejar-la ràpid amb la maionesa per tal que no perdi color ni gust.

OBSERVACIONS

Per a les patates:

- En cas de no trobar patates petites, talleu-les a daus d'aproximadament 3 cm i proveu de col·locar-los al damunt de la farigola i la sal per la part de la pell.

Per a la salsa maionesa:

- Si es decideix utilitzar el pesto, afegir-lo directament a la maionesa i remenar.
- També es pot canviar aquesta salsa per allioli, salsa romesco, vinagreta calenta o, simplement, un raig d'oli d'oliva verge extra.

NOTES: