

Patatas (al microondas) 2 salsas

Ingredientes (4 personas):

2 Patatas mdianas peladas y lavadas.

3 cucharas de Aceite de Oliva Virgen Extra

Sal

Para la salsa de emulsión de ajo caliente

1 waso de aceite de oliva y girasol al 50%

2 ajos pelados

1 huevo

Sal

Para la salsa de tomate

1 envase de tomate natural triturado

1/3 del envase de aceite de oliva virgen extra

1 ajo picado

Orégano, sal y pimienta al gusto.

1 pizca de azúcar

Picante al gusto

Elaboración:

Comenzamos poniendo las patatas en un bol apto para el microondas y las embadurnamos con el aceite y sal. Removemos para que se impregnen bien las patatas y tapamos el bol con un film para que quede bien sellado y se cocinen las patatas. Introducimos el bol en el microondas a máxima potencia y las cocinamos durante 7 minutos.

Mientras se cocinan las patatas al microondas preparamos las 2 salsas. Para elaborar la emulsión de ajo en un bol ponemos un huevo, el ajo picado y sal y comenzamos a batir. Poco a poco vamos añadiendo poco a poco el aceite (mitad AOVE y mitad de girasol previamente calentado en el microondas durante 30 segundos) para que vaya emulsionando. Una vez mezclado con el aceite lo ponemos en un bol y lo reservamos.

Para elaborar la emulsión de tomate, calentamos durante 30 segundos el tomate natural triturado (también podemos rayar nosotros el tomate) y lo ponemos en un vaso batidor. Le ponemos una pizca de azúcar para eliminar la acidez del tomate, orégano, pimienta blanca, medio ajo picado, 4-5 cucharadas de aceite de oliva y pimentón dulce o picante al gusto y lo batimos todo durante un minuto. Servimos en un bol y lo reservamos.

Sacamos las patatas del microondas y las colocamos en una bandeja junto a la emulsión de ajo y la emulsión de tomate. Ya tenemos listas estas patatas "fritas" al microondas.



¡Buen provecho!

