



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS CON MAYONESA



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Patatas.
- 1 Vaso mediano de leche.
- 2 Vasos medianos de Aceite de Girasol.
- 1 Chorreoncito de Limón.
- 4 Ramitas de Perejil.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Cocemos las patatas con piel y abundante agua, salamos. Ponemos en un vaso batidor el aceite, la leche, el chorreoncito de limón y la sal. Batimos de abajo arriba muy despacio. Deshojamos el perejil y picamos al gusto. Pelamos las patatas y troceamos, le añadimos la mayonesa, el perejil y un poquito de sal. Mezclamos y metemos al frigorífico, servimos templadas.

<https://www.mepillasquisando.com>