



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1212 – ALI-OLI CON PATATAS Y GAMBAS



### INGREDIENTES:

500 gr. De Patatas.  
500 gr. de Gambas blancas.  
6 Dientes de Ajo.  
1 Chorrito de Vinagre.  
1 Hoja de Laurel.  
½ Copita de Brandi.  
1 Cucharadita de Pimienta en grano.  
½ L. de Aceite de oliva suave.  
Sal.

### ELABORACIÓN:

Majamos en el mortero los ajos con sal hasta conseguir una pasta. Agregamos poco a poco el aceite sin dejar de remover con el brazo del mortero hasta tener una salsa espesa. Rectificar con un chorrito de vinagre. Cocemos las gambas con el laurel y la pimienta, las sacamos del agua en el momento que floten y las pasamos a agua con hielo. Pelamos y guardamos las cascaras y las cabezas. Reservamos los cuerpos. En una sartén con un poquito de aceite, tostamos las cascaras y cabezas, aplastándolas, agregamos el brandi, una vez tostado pasamos esto a un vaso batidor con agua y trituramos lo máximo posible. Ponemos una olla este caldo filtrado con un colador y las patatas en trozos medianos y cocerlos desde agua fría hasta que estén blandas. Retirarlas y dejarlas enfriar. Mezclamos las patatas con el alioli y añadimos las gambas. Reservamos en el frigorífico al menos 2 horas.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**