



INGREDIENTES:

- 150 gramos de aceite de oliva suave
- 35 gramos de ajo pelados a trozos
- el zumo de medio limón
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita pequeña de sal
- 200 gramos de patatas cocidas peladas y frías (yo las cuezo al vapor porque me gustan más)

ELABORACION:

1. Poner en una jarrita sobre la tapa de la Thermomix, **poner la báscula a 0**, y pesar el aceite y reservarlo.

2. Poner los ajos pelados en el vaso y **programar 7 segundos a velocidad 7**, bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula hacia las cuchillas, y añadir el zumo de limón, el huevo y la sal y **programar 6 segundos a velocidad 4**.

3. Incorporar las patatas cocidas peladas y frías a trozos y **programar 30 segundos a velocidad 5**.

4. **Sin programar tiempo, poner la máquina en marcha a velocidad 5**, y con el cubilete puesto en la tapadera, llenarlo de agua algo más de la mitad para que tenga peso el cubilete y no se levante, y puesto en su sitio (en la tapa) como vemos en la foto del paso a paso, ir echando el aceite, que irá entrando solo poco a poco con el movimiento de la máquina en funcionamiento. Si vemos que se queda detenido el aceite y no va pasando, sin levantar el cubilete darle una o dos vueltas a modo de giro de trompo, y continuar la salsa, yo lo giré sólo un par de veces y me tardó en caer unos 5 minutos aproximadamente. Quedará perfecto.

Ideal para comer con los caracoles cocinados que están tan ricos. Típico en Mallorca comerlos acompañados de alioli con patata cocida. También es típico en acompañamiento de pescados y carnes.

Si deseamos cocer las patatas en el recipiente Varoma, lo haremos de la siguiente manera.

1. Antes de hacer el alioli, empezar cociendo las patatas para que a la hora de incorporarlas ya estén bien frías.

2. Poner en el vaso de Thermomix 1 litro de agua y **programar 8 minutos a temperatura varoma**, **velocidad 1**.

3. Mientras tanto pelar las patatas, trocearlas tamaño almendras o nueces, y ponerlas en el recipiente varoma.

4. Como el agua ya estará lista para sacar el vapor, colocarlo en su posición habitual, y **programar de 20 a 25 minutos**

(dependerá de lo grandes que se hayan cortado)

temperatura varoma, velocidad 1.

Sacar y dejar enfriar.

Sugerencia: a mi me encanta cocer las patatas al vapor, el sabor es mucho más rico, pero para también se pueden poner en una olla con agua y sal, y cocerlas un buen rato, hasta que al pincharlas con un tenedor estén muy bien cocidas, y escurrirlas bien.

Si se desea el sabor a ajo, más fuerte, o por el contrario más suave, lógicamente pondremos más ajos o menos, y lo personalizamos a nuestro gusto, a mi me gusta así por que me gusta que tenga un sabor intenso.

¡Que rico está el "ajo atao"!



