



<https://www.mepillasquisando.com>



AJOATAO



RECETA TÍPICA DE LA SIERRA DE SEGURA -JAÉN

INGREDIENTES:

- 4 Patatas.
- 4 Ajos.
- 2 Yemas de Huevo.
- Sal y Pimienta.
- Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Cocemos las patatas en abundante agua con sal y con la piel. Cuando estén tiernas las sacamos, dejamos que se enfríen un poco y las pelamos. Majamos los ajos con un poco de sal. Añadimos el majao a las patatas machacándolas y añadiendo el aceite poco a poco. Cuando esté todo bien machacado, añadimos las yemas de huevo, seguimos machacando hasta que quede una masa homogénea.

NOTA: Si a las patatas les damos un corte poco profundo por el centro y alrededor, una vez cocidas las pelamos mucho mejor, prácticamente sale la piel sola.

<https://www.mepillasquisando.com>