

## Patatitas con mahonesa y huevas

*Patatitas con mahonesa y huevas*



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: Cacerola, cuchillo, turmix si se hace la mahonesa, manga pastelera, también se puede napar con una cucharilla

Ingredientes:

Ajo	0,5 medio ajo opcional
Mahonesa	1 dl
Patatitas avellana	12 unidades
Huevas de trucha	50 gr

Lavar las patatitas y ponerlas a cocer en agua ligeramente salada durante 25 min (también podemos utilizar las patatitas ya cocidas y al vacío). Una vez cocidas, ponerlas en agua fría. Una vez frías, pelarlas y cortarlas en rodajas y ponerlas en una fuente. Preparar una mahonesa con un poco de ajo y mezclar las huevas con cuidado de no romperlas, con la ayuda de una manga de pastelería. Cubrir las patatitas con la mezcla de mahonesa y huevas de trucha.