

# Ancas de Rana con alioli de ajo negro

Ancas de Rana con alioli de ajo negro, hace años era normal comer ancas de rana de las que había en cualquier río, lago o embalse, ahora solo se consiguen las de granja.

La inmensa mayoría proceden de Vietnam y llegan a nuestros mercados congeladas, no están malas pero creo recordar que las que cogía con mis amigos cuando era joven a orillas del Miño eran mejores.

## ingredientes

- 1 kg de Ancas de Rana
- Harina
- 4 Huevos
- 3 dientes de Ajo Negro
- Aceite de Oliva Virgen
- Aceite de Girasol
- Sal

## elaboración Ancas de Rana con Alioli de ajo negro

Esta elaboración es sencilla, salamos las ancas, las pasamos por harina y huevo, las freímos en aceite de oliva virgen, deben quedar crujientes, las dejaremos escurrir sobre un papel absorbente.

Para preparar la salsa en un vaso de la batidora ponemos una yema de huevo, los ajos negros, sal y el aceite, podemos poner de oliva, de girasol o de ambos, depende de como os guste el sabor a aceite.

El girasol será el más suave y el de oliva dará un sabor potente.

Batimos hasta que emulsiones y mantenemos la batidora durante un rato para que no queden trocitos sin triturar.

Opcionalmente también podremos poner el [alioli](#) tradicional, el de ajo negro es mucho más suave.

Ya tendremos nuestra ancas de rana con alioli de ajo negro.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.