



PATATAS BRAVAS FOR SHARING



INGREDIENTES

- 4 PATATAS MEDIANAS
- 1 L ACEITE DE OLIVA
- SAL
- 2 CDAS PIMENTÓN DULCE
- 2 CDAS PIMENTÓN PICANTE
- 1 CDA HARINA
- 1 TAZA DE CALDO DE JAMÓN O POLLO
- 2 CDAS VINAGRE DE MANZANA
- 1 DTE DE AJO ENTERO
- ACEITE DE OLIVA
- C/S PALILLOS PARA LAS PATATAS

PASOS

1



Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en cuadraditos. Las freímos en aceite a temperatura media hasta que estén tiernas, las sacamos y subimos el fuego.

2



Cuando el aceite empiece a humear, volvemos a echar las patatas hasta que se doren. Las sacamos, las ponemos en un plato con papel absorbente y las echamos un poco de sal.

3



Ponemos un chorro generoso de aceite en una sartén junto al ajo y calentamos sin que llegue a humear. Retiramos la sartén del fuego, agregamos los pimentones e integramos bien. No debe ser muy caliente el aceite para que no amarguen. Agregamos la harina y mezclamos bien.

4



Volvemos a poner la sartén en el fuego y cocemos unos minutos la harina. Después vamos agregando el caldo poco a poco, emulsionando la salsa hasta conseguir la textura deseada. Agregamos el vinagre, retiramos el ajo y reservamos para servir.

¡Disfrútalo!