



Consejo del chef

Asegúrate de probar bien la salsa para controlar el grado de picante, que no estamos en México y los estómagos españoles no están tan acostumbrados.

Raciones para

Patatas
Aceite de oliva virgen extra
1 Cebolla
1 Cucharadita de harina
2 Cucharadita de pimentón dulce
2 Cucharadita de pimentón picante
500 ml Caldo de pollo
3 Dientes de ajo

- 1 Sofreír los ajos y la cebolla picada en una sartén con un chorrito de aceite.
- 2 Una vez sofrito añadir la harina, remover para tostar unos minutos.
- 3 Agregar el pimentón dulce y el picante, rehogar un minuto o dos.
- 4 Añadir el caldo, la sal y remover para mezclar. Cocinar a fuego bajo hasta reducir, hasta conseguir una textura espesa.
- 5 Pelar las patatas, cortar con la forma deseada, en este caso en cubos y freír en abundante aceite, fuego bajo al principio y luego subir para que queden crujientes por fuera.
- 6 Pasar por la batidora la salsa.
- 7 Servir las patatas con la salsa brava por encima.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/patatas-bravas-de-madrid/>

