

# Este domingo prepara unas ricas papas bravas

Las papas bravas es un plato muy típico de la gastronomía española. Es muy fácil de preparar, consiste en unas papas fritas o cocidas acompañadas con una salsa picante.

Ingredientes:

- 4 papas medianas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de pimentón picante
- 1 chorrito de vinagre blanco
- 50g de tomate frito
- 1/2 cucharada de harina
- alrededor de 100ml de caldo de pollo o jamon
- sal, pimienta y aceite de oliva

Preparación:

1.-En una cazuela, se pone a calentar a fuego medio un chorrito de aceite. Cuando esté caliente, se añade los dientes de ajo y la cebolla bien picados. Salpimientas y remueves hasta que se haya ablandado la cebolla un poco. Unos 10 minutos.

2.- Pasado el tiempo añades el pimentón picante y remueves durante unos 5 segundos. Si te gustan aún más picantes, puedes añadir además cayena, o un poco de tabasco. Después añades el chorrito de vinagre y volvemos a remover otros 20 segundos más. Hecho esto, vamos a introducir el tomate frito, volvemos a mezclar y dejamos cocinar 5 minutos más.

3.- Es el turno de añadir la harina. Este ingrediente dará cuerpo a nuestra salsa brava. Mezclamos nuevamente todo y dejamos cocinar, siempre a fuego moderado, unos tres minutos, para tostar la harina y quitarle el sabor a crudo.

4.- Con todo esto ya cocinado, añadimos el caldo que, puede ser de pollo o de jamón. Si no tienes, puedes utilizar pastilla de caldo y agua o, solamente agua aunque, el sabor no va a ser el

mismo. Volvemos a mezclar todos los ingredientes y después, trituramos la salsa. Debe quedar más bien líquida pero, con cierto cuerpo. Si te ha quedado muy gruesa, añade un poco más de caldo (intenta no echar mucho antes de triturar, para poder corregir después).

5.- Pelas las papas y las cortas en trozos grandes. Las papas bravas suelen servirse en trozos grandes. Las freimos en abundante aceite unos 10 minutos, hasta que queden bien doradas y crujientes.

6.- Una vez cocinadas, las retiramos y las colocamos sobre papel absorbente. Les echamos una pizca de sal y pasados un par de minutos las emplatamos, echamos encima unas cucharadas de nuestra salsa brava.

Redacción de La Mañana