



PATATAS BRAVAS (VERSION FACIL)

15
MINUTOS

40 MINUTOS

SALEN 2
PORCIONES

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (modo ventilador) y preparar un molde para hornear con papel pergamino o lo puedes hacer en la freidora de aire a 200 C.
2. Pelar y cortar las papas en pedazos, agregar a un recipiente mediano y agregar un chorrito de aceite de oliva, pimentón y ajo en polvo, y sal al gusto, mezclar todo bien.
3. Colocar las papas (patatas) en el molde para hornear o en la freidora de aire, esparciéndolas bien, hornear por 20 minutos, remover y dejar otros 20 minutos, hasta que estén doradas.
4. Mientras las papas se cocinan hacemos las salsas.
5. Para hacer la salsa brava, en una sartén mediana agregar el aceite de oliva, la salsa de tomate y los condimentos, mezclar todo bien y dejar que hierva unos minutos, hasta que comience a espesar, ajustar los condimentos a tu gusto.
6. Para hacer la salsa blanca: En una licuadora o con una licuadora de inmersión, agregar todos los ingredientes y triturar hasta que quede una salsa cremosa. Puedes ajustar la sal a tu gusto.
7. Sacar las papas del horno, servir las con las salsas de tu preferencia, disfrutar y ser feliz.

Ingredientes

Para hacer las papas:

- 4 papas (patatas) medianas
- Sal y pimienta
- Ajo en polvo
- Paprika en polvo
- Aceite de oliva

Para hacer la salsa brava:

- 1/2 salsa de tomate (yo usé passata)
- Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de chili en polvo
- 1/4 cucharadita de pimentón ahumado picante
- 1/2 cucharadita de azúcar morena
- Sal al gusto

Para hacer la salsa blanca:

- 2 huevos duros
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de yogurt griego natural
- Jugo de 1/2 limón
- Sal