

¿A qué saben las nubes?

PATATAS BRAVAS

Ingredientes:

1/2 kilo de patatas, o más, o menos. Las que tengamos a mano, vaya.
aceite de oliva virgen extra

La salsa:

4 tomates grandes maduros y rojos, o bien 8 pequeños
aceite de oliva virgen extra
1/2 cucharadita de pimentón picante
1 hoja de laurel
1 pizca de cayena
1/2 cucharadita de azúcar
sal
unas gotitas de vinagre de Jerez

1.- Rallamos la pulpa de los tomates. La reservamos. En una sartén ponemos un fondo de aceite de oliva a calentar (fuego medio). Una vez caliente añadimos la pulpa de tomate, el pimentón, el laurel, el azúcar, la sal y la cayena.

2.- Removiendo de vez en cuando, sofreímos la salsa hasta reducirla a una tercera parte.

3.- Retiramos del fuego y añadimos el vinagre de Jerez. Si nos gusta podemos ponerle más cantidad. Si encontramos que la salsa no “bravea” lo suficiente, añadimos otra pizca de cayena. Reservamos.

4.- Cortamos las patatas en cubos. Podemos freírlas directamente en el aceite de oliva, o si no, hervirlas primero, y una vez que estén tiernas, freírlas en aceite muy caliente hasta que estén doradas. Una vez listas, salseamos y servimos.