

Patatas bravas con dos salsas

135 min

fácil

Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

- 3 patatas medianas Monalisa
- Aceite de girasol
- Cebollino fresco

Para la salsa brava:

- 4 tomates
- Una cebolla
- Pimienta roja
- Chile chipotle

Para el alioli:

- Un huevo
- Aceite de girasol
- Un diente de ajo
- Sal fina

Preparación

Pasos a seguir

Empezamos con la salsa brava. Para prepararla, pochamos una cebolla a fuego lento durante 2 horas con un poco de pimienta roja. Cuando la cebolla coja un tono dorado, añadimos 4 tomates triturados, con los que conseguiremos más

cantidad de salsa de la necesaria, que podemos aprovechar para hacer espaguetis, arroz a la cubana o mejillones. Añadimos chile chipotle a la salsa de tomate y la trituramos un poco, dejando que queden grumos. Reservamos en la nevera.

A continuación, preparamos el alioli. Para ello, ponemos en un mortero un huevo, un diente de ajo y un poco de sal y lo vamos montando con aceite, poco a poco, hasta que quede emulsionado. Reservamos en la nevera.

Después, pelamos y cortamos tres patatas a dados. Las pochamos a baja temperatura unos 8 minutos y, luego, subimos al máximo durante un minuto para que queden crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Finalmente, colocamos las bravas en un bol, las regamos con dos cucharadas generosas de salsa brava y añadimos encima una de alioli. Como toque final, aliñamos con cebollino fresco troceado.