

Patatas valientes

30 min
media

Ingredientes

Ingredientes:

- 9-10 Patatas baby o patató mallorquín
- Cebollino al gusto

Para el allioli:

- 20gr de Ajo
- 10gr de Agua
- 10gr de Zumo de limón
- 45gr de Yema de Huevo
- 2gr de Sal
- 1gr de Pimienta
- 140gr de Aceite de Oliva 0,4º

Para la salsa picante:

- 100gr Cebolla pelada y cortada a grosso modo
- 150gr Pimiento rojo y cortado a grosso modo
- 10gr Aceite de oliva suave
- 40gr Chipotles adobados
- 75gr Tomate triturado
- 1 Diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Pasos a seguir

Primeramente, prepararemos las dos salsas.

Para la salsa picante necesitaremos poner el aceite y el ajo en una olla, y cuando empiece a sofreír añadimos todos los ingredientes excepto el tomate. Una vez tenemos la verdura rehogada, añadimos el tomate, dejamos que se cueza y retiramos.

Ahora, con la ayuda del túrmix a máxima potencia, trituramos las verduras cocidas hasta obtener una salsa bien fina y la dejamos enfriar.

Seguimos con el -allioli-. Para esta salsa necesitamos un vaso medidor dónde ponemos todos los ingredientes menos el aceite.

Con un túrmix a máxima potencia, trituramos bien y cuando tengamos una mezcla homogénea vamos añadiendo el aceite muy poco a poco en forma de hilo para que vaya emulsionando la mezcla y no se corte.

Una vez tenemos las dos salsas preparadas únicamente nos faltan las patatas.

Para ello empezamos limpiando las patatas. Cuando estén limpias las hervimos en abundante agua con sal hasta que estén bien cocidas. Seguidamente las colamos y las dejamos enfriar.

Una vez frías las chafamos con la ayuda de las manos, y las pasamos por harina de Maíz para freírlas en abundante aceite a 185º hasta que estén bien doradas y crujientes.

Una vez las sacamos de la freidora, las secamos con papel absorbente, les añadimos sal y las colocamos en el plato deseado para salsearlas con el alioli y la salsa picante.

Podemos acabar la presentación con un poco de cebollino picado y listo. ¡Llega el momento de gloria! El momento de compartir las bravas con quien más deseas.