

# Patata 'al caliu' con salsa brava

fácil

## Ingredientes

- Una patata grande (250-300 g)
- 200 g cebolla
- 100 ml de aceite de oliva 0,4º
- 30 g de pasta de ñora
- 5 g de pimentón de La Vera
- 3 o 4 cayenas
- Sal fina

## Preparación

Preparación:

- Envolvemos la patata en papel de aluminio y la asamos en el horno a 220 grados durante 30 o 40 minutos.
- Mientras, preparamos la salsa brava y el alioli caseros. Para la salsa brava, ponemos a calentar un cazo con un chorro de aceite de oliva, añadimos una cebolla troceada y la pochamos durante 20 o 25 minutos a fuego lento hasta que quede transparente.
- A continuación, incorporamos la pasta de ñora y le damos vueltas fuera del fuego. Añadimos tres o cuatro cayenas y dejamos que se hidraten. Por último, trituramos con una batidora, dejando unos pequeños grumos.
- Para el alioli, ponemos en un vaso de batidora un diente de ajo, un huevo, sal, aceite y el zumo de medio limón. Colocamos la batidora en el fondo del vaso, totalmente plana, y batimos sin moverla. Cuando empiece a emulsionar, elevamos el brazo de la batidora hacia arriba y hacia abajo, con movimientos

suaves, hasta que la salsa quede espesa y homogénea.

- Cuando la patata esté asada, la sacamos del horno, esperamos unos minutos, y retiramos el papel de aluminio.

- Vaciamos la patata y colocamos la masa en un cuenco. Echamos un buen chorro de aceite de oliva y una pizca de sal y chafamos bien con un tenedor, hasta que quede una textura de puré.

- La colocamos en una manga pastelera y rellenamos la patata vacía con ese puré. Colocamos de nuevo la patata rellena en el horno hasta que el puré esté caliente (lo comprobamos pinchando con un palillo).

- Sacamos la patata del horno, la colocamos en un plato y cubrimos primero con alioli y, después, con la salsa brava. Servimos la patata muy caliente, con la salsa brava burbujeando.