

Huevos cabreados, con patatas paja, salsa brava y pimentón

Ingredientes

(para 4 personas):

- - 500 gr de patatas
- - 4 huevos
- - Pimentón dulce
- - Sal

Para la salsa:

- - 150 ml de aceite de oliva aprox.
- - 2 granos de ajo
- - 1 cucharadita de pimiento rojo picante
- - 1 cucharadita de tabasco
- - 1 huevos
- - sal
- - 1 cucharilla de café de Whisky

Chus Martínez, maitre y propietario de [Corchos](#), se declara **fan absoluto de las patatas y los huevos**, dos productos humildes que encontramos muchas veces unidos en combinaciones clásicas de nuestro recetario como los huevos rotos o la [tortilla de patatas](#). La idea de este plato era rendirles homenaje. Dar un toque especial y diferente a estos dos fondos de armario populares de cualquier cocina.

Después de muchas pruebas, acabó con esta versión que comparte con nosotros de sus **huevos cabreados**, que es gustosa, melosa, láctea y crujiente. Una receta de **fácil elaboración** que combina el crujiente de las patatas y la cremosidad del huevo y la salsa.

Preparación:

- Para elaborar la salsa brava ponemos en un recipiente alto el huevo, los granos de ajo (previamente machacados), el pimentón rojo picante, el tabasco y un poco de sal. Trituramos con un turmix mientras vamos añadiendo el aceite a hilo hasta conseguir una salsa con textura de mayonesa. Le añadimos una cucharadita de café de whisky y removemos. Reservamos la salsa.



- Cortamos las patatas con forma de paja, con la ayuda de una mandolina.



- Las freímos en abundante aceite hasta que estén bien doradas. Reservamos encima de un papel absorbente.
- En paralelo, freímos los huevos en una paella.

Presentación:

- Montamos el plato con las patas paja en la base, la salsa y los huevos fritos encima.



- Espolvoreamos con un poco de pimentón dulce.



- Ya en la mesa, rompemos los huevos y los mezclamos con las patatas y la salsa.