

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:13  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/patatas-al-infierno.html>

---

## Patatas al infierno

### INGREDIENTES

- 1 kilo de patatas preferentemente pequeñas
- 3 o 4 tomates grandes y maduros
- 1 cucharadita de harina
- 1 cucharada de pimentón picante
- ½ vasito de vinagre
- aceite de oliva
- sal

### PREPARACIÓN

Preparar la salsa "brava" rehogando los tomates rallados en un poco de aceite. Añadir el vinagre, la harina y el pimentón picante. Sazonar y mezclar bien. Si le gustan muy picantes puede añadir un poco de guindilla molida.

Mientras se hace la salsa, se pelan las patatas y se cortan en trozos medianos.

Lavarlas, secarlas muy bien y freírlas en abundante aceite caliente, a fuego lento, hasta que estén doradas por fuera y cocidas por dentro.

Ecurrir sobre papel de cocina y reservar caliente hasta el momento de llevarlas a la mesa cubiertas de la salsa.

### **Nota:**

Es una de nuestras tapas por excelencia, cada bar y cada tasca le dan su toque especial. Son muy fáciles de preparar, salen económicas y no nos debe dar pereza hacerlas en casa.