

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-picantes.html>

Patatas picantes

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.