

Madrid Patatas Bravas

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 13/10

Patatas bravas, fırında kızartılan patates küplerini sarımsak, paprika ve hafif acı domates sosuyla buluşturan tapas tabağıdır.

Malzemeler

- 900 gr Patates
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 konserve Doğranmış domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 çay kaşığı Tatlı paprika
- 0.5 çay kaşığı Acı toz biber

Yapılışı

1. Patatesleri 2 cm küpler halinde doğrayıp kurutun.
2. Patatesleri yağ ve tuzla harmanlayıp 200°C fırında 40 dakika kızartın.
3. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Sarımsak, paprika, acı biber ve salçayı 1 dakika kavurun.
5. Domatesi ekleyip sosu 10 dakika koyulaştırın.
6. Patatesleri tabağa alıp sıcak brava sosunu üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kurulamak fırında buhar yerine çiy yüzey oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sosu üstüne kaşıklayıp maydanoz ve limonla tapas tabağında sunun.