HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Patatas bravas

1 ración · 600 kcal

Ingredientes

- **1** patata
- **100ml** de tomate triturado
- Ajonesa
- Aceite de oliva
- Sal
- Un par de cayenas
- Una cucharada de pimentón picante

POR RACIÓN

Proteínas	6,2 g
Grasas	48 g
Hidratos	39 g
Fibra	7,6 g

Elaboración

1. Pelar y cortar la patata en dados
2. En un bol, regarla con un chorrito de aceite
3. Pasarla a la freidora de aire hasta que esté doradita
4. Mientras tanto, preparar una salsa brava rápida calentando un par de cayenas en aceite de oliva
5. Cuando empiecen a bailar, añadir la cucharada de pimentón picante
6. Mezclar fuera del fuego para que no se queme
7. Añadir el tomate y una pizca de sal, y cocinar el tomate hasta que esté bien tostadito
8. Servir las patatas con una buena cucharada de la salsa brava y un buen chorrazo de la ajonesa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto