



papas
BRAVAS

Ingredientes para dos raciones:

500 gr de patatas baby

salsa:

4 cucharadas de mahonesa

4 cucharadas de tomate frito casero

1 cucharadita de pimentón picante

Preparación:

Lavamos las patatas y las cortamos en cuatro gajos. Las colocamos en una ensaladera o fuente apta para microondas y cocinamos 10 minutos a máxima temperatura. Calentamos en un cazo aceite y freímos las patatas. Escurrimos en un plato cubierto de papel de cocina y damos un punto de sal.

Salsa:

Mezclamos la mahonesa junto con el tomate frito casero y la cucharadita de pimentón picante (de la Vera, mejor). Repartimos sobre las papas.

[Con las zarpas en la masa](#)