

Barcelona Patatas Bravas

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 14/10

Patatas bravas, kızartılmış patates küplerini acı domates sosu ve sarımsaklı mayonez ile buluşturan popüler bir İspanyol tapas tabağıdır.

Malzemeler

- 800 gr Patates
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 çay kaşığı Acı toz biber
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Mayonez
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Sirke

Yapılış

1. Patatesleri iri küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Süzülen patatesleri kurutup zeytinyağıyla harmanlayın.
3. Patatesleri 220°C fırında 25 dakika kızartın.
4. Domates püresi, sirke ve acı biberi 8 dakika sos yapın.
5. Patatesleri brava sos ve sarımsaklı mayonezle servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri haşlayıp kurutmak kızartmada kabukların daha çıtır olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sosu üstüne gezdirip kürdanla tapas tabağı olarak sunun.

Alerjenler

Yumurta