

# Madrid Patatas Bravas

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 56 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 13/10

Madrid Patatas Bravas, kızartılmış 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
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patatesleri 2 cm küpler halinde doğrayarak 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 salçası 1 dakika kavurun.
5. Domatesi ekleyip sosu 10 dakika koyulaştırın.
6. Patatesleri tabağa alıp sarımsaklı sosunu üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri kurulamak fırında buhar yerine çiy yüzey oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sosu üstüne kaşıklayıp maydanoz ve limonla tapas tabağında sunun.