

PATATAS BRAVAS MELILLENSES



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** andrea suarez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

SEGURO QUE SI LA PROBÁIS NO FALTARÁ EN VUESTRA MESA

Ingredientes para 8 personas :

- 4 PATATAS GRANDES de PATATAS NUEVAS
- 6 DIENTES DE AJO GRANDES
- 1 CUCHARADA de COMINO EN GRANO
- 2 CUCHARADAS de ORÉGANO
- 1 CUCHARADA COLMADA de PIMENTÓN DULCE
- 1 CUCHARADITA de PIMENTÓN PICANTE
- SAL Y PIMIENTA.
- 175 ML. de VINAGRE DE VINO
- 125 ML. de ACEITE DE OLIVA
- GUINDILLA CAYENA AL GUSTO
- ANCHOAS

Preparación:

Paso 1

PELAR LAS PATATAS, PARTIRLAS Y PONERLAS A COCER EN AGUA CON UNA PIZCA DE SAL. CUANDO ESTÉN LISTAS LAS PONEMOS BAJO EL AGUA PARA QUE NO SIGA COCIÉNDOSE. EN UN MORTERO PONEMOS UNA PIZCA DE SAL, PIMIENTA, LOS AJOS Y EL COMINO Y LOS MACHACAMOS. CUANDO TENGAMOS LOS AJOS LISTOS LO VERTEMOS A UN BOL Y LE AÑADIMOS EL RESTO DE INGREDIENTES Y MEZCLAMOS BIEN. AÑADIMOS LAS PATATAS A LA SALSA Y MEZCLAMOS SIN ROMPER LAS PATATAS, Y LAS DEJAMOS MACERAR COMO MÍNIMO 2 HORAS, MEZCLANDO DE VEZ EN CUANDO. SERBIR CON UNAS ANCHOAS.