

Patatas Bravas Crujientes con Salsa Brava Casera

Prep: 15m

Cocción: 25m

Σ Total: 40m

4 porciones



Ref. visual: Spain on a Fork (Albert Bevia)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [13]

- ☐ 2 lbs Papas russet cortadas en dados rústicos de 1 pulgada
- ☐ 0.5 cucharadita Bicarbonato de sodio (opcional, para crocancia al hervir)
- ☐ 3 dientes Dientes de ajo finamente picados (para la salsa brava)
- ☐ 1 cucharada Pimentón dulce español
- ☐ 1 taza Caldo de verduras o pollo sabroso caliente
- ☐ 2 tazas Aceite vegetal o de oliva suave para freír las papas
- ☐ 0.5 taza Alioli de ajo cremoso (para servir)
- ☐ 6 tazas Agua (para sancochar opcionalmente antes de freír)
- ☐ 0.5 pequeña Cebolla amarilla pequeña finamente picada (para la salsa brava)
- ☐ 1 cucharada Pimentón picante ahumado de La Vera
- ☐ 1 cucharada Harina de trigo todo uso (para espesar la salsa brava)
- ☐ 3 cucharadas Aceite de oliva virgen extra (para la salsa)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Pimentón Picante de La Vera: La Chinata Hot Smoked Paprika
Picante ahumado tradicional que define el carácter de la auténtica salsa brava madrileña. • **Espicias gourmet.**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hacer la Auténtica Salsa Brava

8 min

En un cazo calienta 3 cdas de aceite de oliva, sofríe la cebolla y el ajo picados 3 minutos hasta ablandar, luego incorpora los dos pimentones y la harina 2 minutos batiendo con globo. Vierte el caldo de verduras caliente poco a poco, sazona con sal y hierve a fuego suave 5 minutos hasta espesar.
✓ Control: Salsa rojiza espesa y aterciopelada.

2

Primera Fritura (Pochar)

10 min

Fríe los dados de papa en aceite a fuego medio (300°F / 150°C) durante 10 minutos hasta que estén tiernos por dentro pero sin color (o sancóchalos brevemente en agua con bicarbonato y sécalos muy bien antes de freír). Escurre.
✓ Control: Papas tiernas al pincharlas con cuchillo.

3

Segunda Fritura (Crujiente)

5 min

Sube el fuego a alto (375°F / 190°C) y fríe las papas pochadas 3 a 5 minutos hasta que adquieran un dorado intenso y textura crujiente. Escurre sobre papel.
✓ Control: Corteza dorada crujiente que suena al caer.

4

Salar y Bañar

2 min

Sala las papas de inmediato con sal marina. Pasa a una fuente de barro, baña con la salsa brava caliente y alioli de ajo cremoso.
✓ Control: Tapa irresistible lista para servir.

SEGURO ALIMENTARIO Y TEMPERATURA: $\geq 165^{\circ}\text{F}$ (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A $\geq 140^{\circ}\text{F}$ / 60°C)

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a $\geq 140^{\circ}\text{F}$ (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a $\leq 40^{\circ}\text{F}$ (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Dados de papa doradísimos y crujientes bañados en salsa brava aterciopelada de color teja con picor cálido.

POR QUÉ FUNCIONA:

La Doble Cocción de las Papas: Pochar las papas primero a fuego suave (300°F) y luego dorarlas a fuego fuerte (375°F) crea un interior suave como puré y una corteza acorazada que aguanta la salsa.

EVITA ESTE ERROR:

La salsa brava sabe a harina cruda: Sofríe la harina con el aceite y pimentón durante 2 minutos completos antes de verter el caldo.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/spain-patatas-bravas>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito