

## LAS BRAVAS DE AROLA

**INGREDIENTES: 10 uds.**

5 patatas medianas variedad Monalisa  
Aceite de oliva virgen extra  
Perejil picado

**Para la salsa de tomate concassé:**

1/2 cebolla  
250 g de tomate  
1 ajo  
1/2 cucharadita de azúcar  
Aceite de oliva virgen extra  
Pimienta  
Sal

**Para la salsa brava:**

1 ajo  
2 guindillas  
Salsa de tomate concassé  
Un chorrito de vinagre  
añejo  
Aceite de oliva virgen  
extra  
Pimienta  
Sal

**Para el alioli:**

1 huevo  
1/2 ajo  
Aceite de girasol  
Sal



## **MODO DE ELABORACIÓN:**

Pelar la patata y lavar bien bajo el grifo.

Cortar uno de los lados longitudinalmente para que la patata tenga un apoyo firme. Cortar también las puntas y la otra cara. Con un cortapastas redondo, para ser fiel a las originales, aunque puede ser cuadrado. Clavar el cortapastas en la patatas y guardar el sobrante para otra elaboración.

Igualar los cilindros. Esta patata está pensada para comerla de un bocado, así que los cilindros no deben de ser muy grandes. Vaciarlas sin llegar al final. Usar un descorazonador de manzana para marcar el agujero y vaciarla con cuidado con una puntilla u otro utensilio.

Para evitar que se oxiden, poner los cilindros en agua. Secar bien con papel de cocina.

Llenar una fuente de horno con aceite de oliva virgen extra. Poner las patatas y cubrir de aceite. Confitar en el horno precalentado a 95°C durante 1 hora y 45 minutos aproximadamente. Comprobar como va la cocción a la hora y media, pinchando con un palillo la parte central. Pasado el tiempo, dejar escurrir las patatas boca abajo. Es importante que la superficie sea lista para que no deje marcas en las patatas.

### **La salsa brava:**

Sofreír la cebolla, un ajo y el tomate. Salpimentar al gusto. Echar media cucharadita de azúcar para quitar la acidez del tomate. Y dejar sofreír durante 10 minutos. Esto es la salsa de tomate concassé, una parte de la salsa brava.



# Atelier de Cocina

Ahora, poner 2 cucharadas de aceite de oliva e incorporar un ajo picado y dos guindillas, un pelín de sal y dorar. Incorporar la salsa de tomate concassé. Echar un chorrito de vinagre añejo, y dejar sofreír. Una vez hecha, pasar la salsa por un pasapurés o por un chino.

**El allioli** (o mayonesa de ajo para ser más correctos): echar un huevo, sal y medio ajo. Un chorrito de aceite de girasol y batir hasta emulsionar, no debe quedar ni muy ligero ni muy espeso, lo justo para que nos aguante la forma.

## **MONTAJE:**

Echar el aceite donde hemos confitado las patatas en un cazo. La idea es que cubra las patatas al freírlas y no tener que voltearlas. Cuando esté bien caliente freír las patatas hasta que estén doradas. De esta manera conseguiremos que estén tiernas por dentro y ligeramente crujientes por fuera. Poner la patata a escurrir boca abajo sobre papel de cocina.

Emplatar. Rellenar las patatas con la salsa brava (que hemos puesto en un biberón). Cubrir con el allioli (que hemos puesto en una manga pastelera) y espolvorear perejil picado.