

PATATES BRAVES

Ingredients

2 patates
½ ceba
3 cullerades d'oli
2 culleradetes de pebre bord dolç
2 culleradetes de pebre bord picant
1 cullerada de farina
200 ml de brou de pollastre
Sal
Oli per fregir



Preparació:

Sofregeix a foc mitjà dins un perol la ceba picada amb una pisca de sal. Afegeix-hi els dos tipus de pebre bord i la farina i mescla-ho donant-li unes voltes. Incorpora-hi el brou lentament fins que aconseguis la textura que t'agradi. Si t'estimes més que no es noti la ceba, passa la salsa per una batedora. Si guardes la salsa dins un recipient hermètic et durarà més d'una setmana dins la gelera.

Freges a foc suau les patates tallades en trossos mitjans. Quan estiguin cuites, puja el foc per tal de que es daurin. Afegeix-hi un poc de sal al gust i acompanya-les d'un bon allioli.

