Patatas Bravas

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

PATATAS CONFITADAS

- 300 g de aceite de oliva virgen
- 1 diente de ajo
- 400 g patatas lavadas, cortadas a trozos (las puse nuevas con piel)

SALSA BRAVA

- 200 g cebolla cortada a cuartos
- 3 dientes de ajo
- 50 g de aceite (de haber confitado las patatas)
- 200 g tomate triturado natural
- 75 g vino blanco
- 75 g leche
- 1 ½ guindilla
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de azúcar
- Perejil para espolvorear

MAYONESA CON AJO

- 325 g de aceite de girasol
- 1 huevo
- 1 ajo
- Zumo de limón
- 1 cucharita de sal

PREPARACION:

PATATAS CONFITADAS

- Ponemos en el vaso el aceite y el ajo. Programamos 7 min/Varoma/vel 1
- Cortamos las patatas en dados aprox. 3 x 3 cm y colocamos en un molde de aluminio dentro del recipiente Varoma. Acabado el tiempo, vertemos el aceite del vaso sobre las patatas, tapamos y reservamos.

SALSA BRAVA

- Sin lavar el vaso, añadimos la cebolla, los ajos y 50 g de aceite del paso anterior y trituramos 5 seg/Vel 5 y sofreímos 10 min/100º/Vel 1
- Añadimos el resto de ingredientes, colocamos el recipiente Varoma en su posición y programamos 25 min/Varoma/ vel 2
- Retiramos el recipiente Varoma y reservamos.
- Colocamos dentro del vaso el cestillo (asi la capacidad del vaso se reduce a la hora de triturar y nos queda una salsa mas fina) y trituramos 1 min/ vel progr 5-10.

SALSA MAYONESA CON AJO

- Pesamos en un recipiente 300 g de aceite de girasol.
- Con el vaso bien limpio y seco, añadimos el huevo, el ajo, 25 g de aceite, sal y zumo de limón y programamos 30 seg/Vel 5
- Colocamos un peso (le pongo siempre un limón) encima del cubilete para evitar que se levante, y sin programar tiempo ponemos vel 5 y vamos echando el aceite poco a poco sobre la tapa.
- Queda una mayonesa muy consistente como se puede apreciar en la foto.

MONTAJE

- Colamos el aceite de las patatas confitadas, con la ayuda del cestillo, en una sartén. Llevamos a fuego fuerte y cuando el aceite esté bien caliente, doramos las patatas. Las escurrimos, ponemos en una fuente y vertimos las dos salsas. Espolvoreámos con perejil picado. Servimos inmediatamente.