elGourmet

Papas bravas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Huevo: 2 Unidades
Papas blancas medianas: 4 Unidades
Tomillo: 3 Ramitas
Zanahoria: 1 Unidad
Jamòn crudo: 100 g
Vinagre de jerez: 3 cdas.
Pan de campo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Paprika: 1 Pizca
Romero: 1 Ramita
Tomates Perita: 1/2 Lata
Peperoncini: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Freímos las papas con piel, blanqueadas y cortadas hasta que estén doradas
- Reservamos.

Para la salsa brava

en una sart&eacute

- N, salteamos con aceite de oliva *cebolla*, *ajo* y peperonccinos picados.
- Agregamos *zanahoria* en cubos y continuamos la cocción.
- Incorporamos *vinagre* de jerez a la sartén y dejamos evaporar.
- Agregamos tomates peritas, *páprika*, sal, pimienta, *tomillo* y continuamos la cocción.
- Licuamos la preparación, llevamos nuevamente a la sartén por unos minutos y reservamos.
- Colocamos papas en recipientes de hierro individuales, le añadimos *jamón* crudo en *fetas*, un *huevo* en el centro, *romero* fresco, *páprika*, completamos con salsa brava y llevamos al horno hasta cocinar el *huevo* hasta el punto deseado.
- Servimos con la salsa restante y pan de campo.

Consulta la receta original en