Papas bravas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Perejil picado: A gusto
Aceite de girasol: 250 cc
Pimienta de Cayena: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Vinagre: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte las papas en cubos grandes y hierva con unas gotas de *vinagre*.
- Retire a mitad de su cocción y deje enfriar.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las papas hasta *dorar*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Haga una *mayonesa* casera batiendo el *huevo*, el *vinagre*, el aceite y la pimienta de *cayena* para dar sabor picante.

Presentación

- Sirva las papas en una cazuela y salsee con la *mayonesa*.
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-bravas