

## PATATAS CON SALSA BRAVA CASERA

### Ingredientes

- 1 bote de tomate frito cristal Dantza ⓘ
- 1 cebolla
- 2 cayenas
- Sal
- ½ cucharadita de pimentón picante
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Aceite de oliva Arbequina Dantza ⓘ
- Patatas



### Preparación

1. Abrimos el bote de tomate frito de cristal Dantza y reservamos.
2. En una sartén a fuego medio añadimos un buen chorro de aceite de oliva Arbequina Dantza.
3. Troceamos las cayenas y las añadimos a la sartén.
4. Picamos la cebolla y la agregamos a la sartén. Le añadimos una pizca de sal y sofreímos unos minutos hasta que comience a tener un tono dorado.
5. Añadimos el pimentón picante y el pimentón dulce.
6. Dejamos un minuto al fuego sin dejar de remover para que no se queme y añadimos el tomate frito Dantza que teníamos reservado.
7. Mezclamos bien para que se integren todos los ingredientes, le bajamos al fuego y lo dejamos cocinar por 5 minutos más.
8. Pasamos la salsa a un recipiente alto y batimos unos minutos hasta que quede una mezcla homogénea. Colamos si queremos que quede más fina y reservamos.
9. Pelamos, lavamos y troceamos las patatas en trozos o dados irregulares no muy grandes.
10. En una sartén ponemos abundante Aceite de oliva Arbequina Dantza a fuego medio y añadimos las patatas unos minutos para que se cocinen.
11. Una vez ya estén cocinadas subimos a fuego fuerte para que se doren y se queden más crujientes.
12. Las sacamos en papel de cocina para que absorban el exceso de aceite y las pasamos a una fuente donde serviremos acompañadas de nuestra salsa brava casera... ¡Y listo!