

PATATES BRAVES

2-3 patates varietat monalisa o agra
Oli d'oliva verge extra
Sal

Per a la salsa:

50 ml d'oli d'oliva verge extra
25 g d'all
1 "guindilla" (opcional)
100 g de ceba morada
6 g de farina de blat
1 cullerada per a postres de pebre vermell dolç
1 cullerada per a postres de pebre vermell picant
25 ml de vi blanc o ranci
220 ml de brou de pernil o de pollastre
Sal

Pelar i tallar les patates a trossos irregulars i fregir-les o coure-les amb la air-fry.

Pelar i picar molt fins els alls i la ceba i coure amb l'oli, a foc mitjà durant uns 10-12 minuts.

Afegir la farina, barrejar i sofregir 3-4 minuts. Incorporar el vi i deixar evaporar. A continuació posar-hi el pebre vermell (i opcionalment la "guindilla" ben picada), remenar bé i sofregir a foc baix durant 2 minuts (compte de no cremar el pebre perquè no amarguegi). Afegir el brou i remenar fins que la salsa espesseixi. Comprovar si cal afegir-hi sal.

Abocar la salsa en el got de la batedora i triturar fins a deixar una textura fina. Si queda massa líquida, es pot posar a reduir uns minuts a foc mitjà, fins que tingui la textura desitjada.