



# Papas Bravas

## INGREDIENTES

- 1 cebolla cortada
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de paprika dulce
- 1 cucharada picante
- 1 cucharada de harina todo uso
- sal al gusto
- ½ kilo de papitas colombianas
- 2 cucharadas de aceite de oliva

## PREPARACIÓN

Calienta el aceite de oliva en un sartén y cocina la cebolla y los dientes de ajo hasta que estén traslúcidos. Agrega la paprika y la harina, mezcla con un poco de agua, sal y pimienta. llévalo a una licuadora o procesador para convertirlo en una salsa espesa. Lava y corta las papas en trozos irregulares, déjalas secar. Llena un sartén con bastante aceite y cuando esté bien caliente agrega las papitas hasta que comiencen a dorar. Sácalas, escúrrelas y vuelve a freírlas por segunda vez hasta que queden crujientes. Al sacarlas sazónalas con sal y un poquito de paprika. Para servir las colócalas en el plato que vas a utilizar, agrega un poquito de hummus, la salsa que preparaste previamente, ciboulette cortado y decora con una ramita de cilantro.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)