

## Patatas Bravas



Ingredientes:

- 2 patatas
- 1 vaso de salsa de tomate
- unas gotas de salsa picante
- agua
- aceite de oliva
- sal gruesa

1°. Limpiamos las patatas y las ponemos a cocer (a fuego medio) en una cazuela con agua durante 20 minutos. Las pelamos, cortamos y se fríen un poco en una sartén con aceite para que se doren.

2°. Una vez fritas, las sacamos y las dejamos escurrir sobre papel de cocina, y las pasamos a una fuente y les ponemos sal gruesa.

3°. Ponemos el tomate en un cazo pequeño, agregamos la salsa picante y dejamos reducir durante 3- 4 minutos.

4°. Servimos la salsa sobre las patatas.