

RECETAS LE BOUCHON

LAS BRAVAS DEL CHEF HARRY WIEDING

INGREDIENTES (PARA 8 PERSONAS)

PARA LA COCCIÓN DE LAS PATATAS:

10-12 patatas agrias medianas
Tomillo
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
1 kg grasa de pato

PARA LA SALSA BRAVA:

100 g cebolla de Figueres
500 g tomates de colgar
1 diente de ajo
Aceite de oliva
Pimentón de la Vera dulce (2 cucharaditas)
Pimentón de la Vera picante (1 cucharadita)
Pimienta cayena
Vino blanco

PARA EL ALLIOLI:

2-3 dientes de ajo
400 ml aceite de girasol
1 huevo

PARA LA PRESENTACIÓN:

Sal gorda
Cebollino

ELABORACIÓN

COCCIÓN DE LAS PATATAS:

Lavar las patatas enteras y secarlas bien. Envolverlas con papel de aluminio, añadiendo el tomillo, la sal, la pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Cocerlas en el horno una hora y media a 150°. Sacar las patatas del horno y dejarlas enfriar en la nevera 12-24 horas. Retirar el papel de aluminio y poner las patatas en una cazuela junto a la grasa de pato. Confitar durante 3 horas a 110-120°. Dejar enfriar, pelar y cortar las patatas en dados medianos. Freírlas en aceite de oliva y reservar.

ELABORACIÓN DE LA SALSA BRAVA:

Cortar la cebolla en juliana y dorarla en una cazuela con aceite de oliva. Cortar el tomate a dados, añadirlo a la cazuela y cocinarlo hasta que el sofrito esté listo. Por otra parte, hacer un refrito con aceite de oliva, el ajo, el pimentón dulce y picante, la pimienta cayena y un chorrito de vino blanco. Añadir este refrito al sofrito de cebolla y tomate. Triturar, filtrar y reservar.

ELABORACIÓN DEL ALLIOLI:

En una batidora, incorporar el huevo, el ajo y el aceite. Batir hasta que la mezcla espese y se obtenga la textura similar a la mahonesa.

PRESENTACIÓN:

Colocar las patatas en un plato o una fuente. Añadir varios puntos de alioli y una cantidad alegre de salsa brava. Espolvorear con sal gorda y cebollino cortado bien pequeño. ¡Y servir!

¡BUEN PROVECHO!

