



<https://www.mepillasguisando.com>



SALSA BRAVA



La salsa brava es una salsa picante típica en la gastronomía Española. Para conocer la historia de "La salsa brava" lo primero que hay que hacer es referenciarla a las "papas bravas", comprobamos como las primeras referencias afirman que todo empezó en Madrid, en «Casa Pellico, otros dicen que se empezaron a servir en «La Casona», ambos bares madrileños ya desaparecidos. Hoy día las podemos encontrar en multitud de bares y restaurantes de toda España.

INGREDIENTES:

- 1 Cebolla mediana.
- 2 Dientes de Ajo.
- 2 Tomates maduros.
- 3 Cucharadas de tomate frito.
- 1 Cayena (al gusto).
- 1 Cucharadita de pimentón dulce.
- 1 Cucharadita de pimentón picante.
- 1 Cucharadita azúcar.
- 1 Chorro de vinagre.
- Caldo o agua (según guste de espesa)
- Romero, Tomillo y Orégano.
- Aceite y sal

ELABORACIÓN:

Cortamos la cebolla en juliana y picamos los ajos. Pochamos la cebolla y el ajo a fuego lento. Incorporar la cayena, el pimentón dulce, el picante y las hierbas. Añadimos el tomate en cuadraditos y sazonomos, ponemos el azúcar y cocinamos durante 10 minutos, moviendo si parar para que no se pegue. Una vez frito el tomate añadimos el vinagre, el caldo y el tomate frito. Pasamos al vaso batidor y trituramos lo más fino posible.

<https://www.mepillasguisando.com>