

Patatas bravas – perunat aiolin ja vaaleanpunaisen kastikkeen kanssa

Noin 15 pientä tapasannosta · 2 kg perunoita



Patatas bravas on yksi Espanjan tunnetuimmista tapasruoista. Tarjoamme perunat kahden itse tehdyn kastikkeen kanssa: aiolin ja kermaisen brava-kastikkeen. Tätä versiota kutsumme vaaleanpunaiseksi kastikkeeksi (salsa rosa), kuten Salamancassa.

Ainekset

Perunat

2 kg perunoita
Auringonkukkaöljyä paistamiseen
Suolaa

Kotitekoinen majoneesi: molempien kastikkeiden pohja

4 kananmunaa
Noin 800 ml auringonkukkaöljyä
Suolaa
Hieman sitruunamehua tai etikkaa

Aioli

Puolet kotitekoisesta majoneesista
3–4 valkosipulinkynttä
Tarvittaessa suolaa

Brava-kastike eli vaaleanpunainen kastike

Toinen puoli kotitekoisesta majoneesista
120–150 g ketsuppia
Tulista brava-kastiketta maun mukaan
Hieman lisää ketsuppia koristeluun

Valmistus

1. Valmistelevat perunat

Kuori ja pese perunat. Leikkaa ne keskikokoisiksi, epäsäännöllisiksi suupaloiksi. Kuivaa perunat huolellisesti ennen paistamista.

2. Paista perunat

Paista perunat runsaassa öljyssä pienissä erissä, kunnes ne ovat sisältä pehmeitä ja pinnalta kullanruskeita. Voit paistaa ne kahdesti: ensin miedommassa lämmössä kypsiksi ja sitten kuumemmassa öljyssä rapeiksi. Valuta ylimääräinen öljy pois ja lisää suolaa.

3. Valmista kotitekoinen majoneesi

Valmista majoneesi neljässä erässä, jotta se emulgoituu helposti. Käytä kuhunkin erään 1 kananmuna ja noin 200 ml öljyä. Laita kananmuna korkeaan, kapeaan astiaan. Lisää öljy, suola ja muutama tippa sitruunamehua tai etikkaa. Aseta sauvasekoitin pohjalle ja aloita sekoittaminen liikuttamatta sitä. Kun majoneesi alkaa emulgoitua, nosta sekoitinta hitaasti, kunnes kastike on paksua ja tasaista. Yhdistä erät ja jaa majoneesi kahteen yhtä suureen osaan.

4. Valmista aioli

Lisää toiseen majoneesipuolikkaaseen 3–4 kuorittua valkosipulinkynttä. Sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Maista ja säädä valkosipulin ja suolan määrää.

5. Valmista brava-kastike eli vaaleanpunainen kastike

Sekoita toiseen majoneesipuolikkaaseen 120–150 g ketsuppia. Lisää tulista brava-kastiketta vähitellen ja maista välillä, kunnes tulusuus on sopiva. Kastikkeen tulee olla tasaista, vaaleanpunaista ja hieman tulista.

6. Tarjoile

Tarjoile perunat heti paistamisen jälkeen. Tarjoa osa aiolin ja osa vaaleanpunaisen kastikkeen kanssa. Koristele vaaleanpunaisella kastikkeella peitetyt perunat ohuilla ketsuppiraidoilla kuvan mukaisesti.