

# Receta salsa brava picante



## Salsa Brava picante

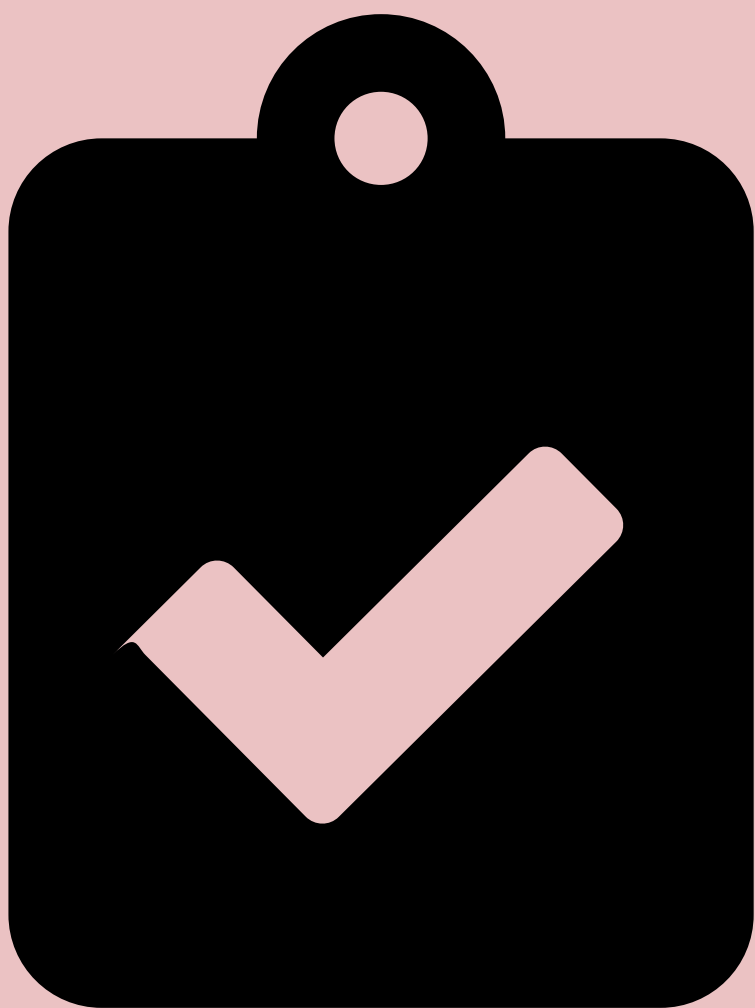
Nada más español que una bravas en una terracita. Una tapa clásica y barata, nada más que una simple combinación de patatas fritas y salsa brava: un condimento ligeramente picante que la eleva las papas a otro nivel.

Aún siendo fácil hay muchos bares donde la salsa brava no es nada del otro mundo, o incluso peor, utilizar salsa ya hechas de bote.

Aprende a prepararla en casa, sabrosa y picante, con esta receta de salsa brava española.



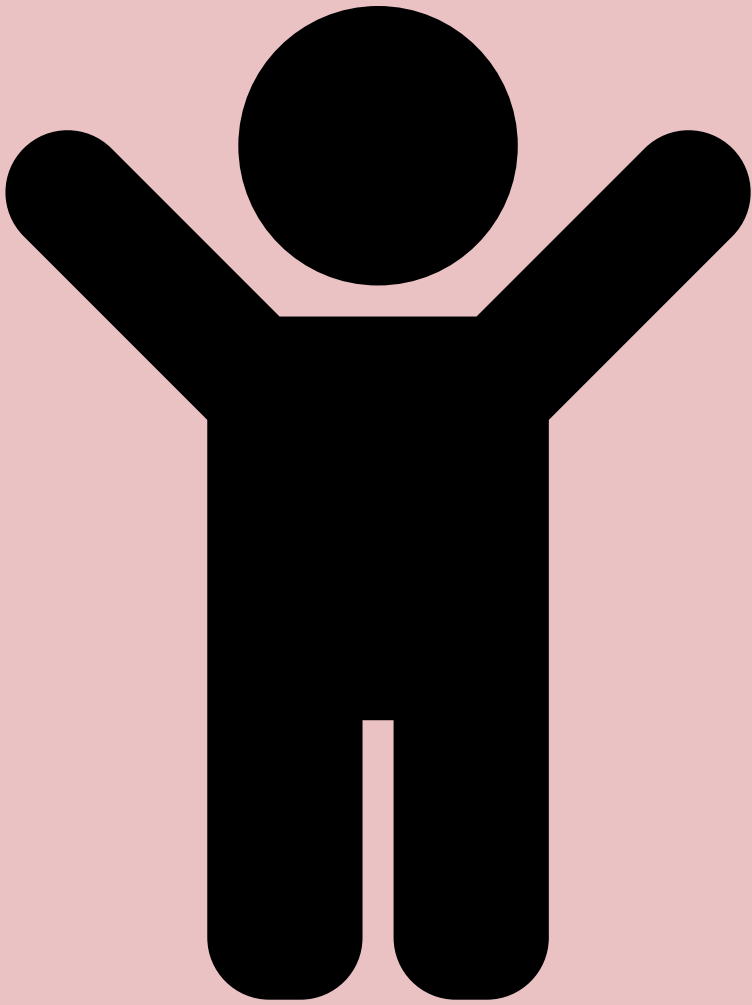
# Sobre la receta



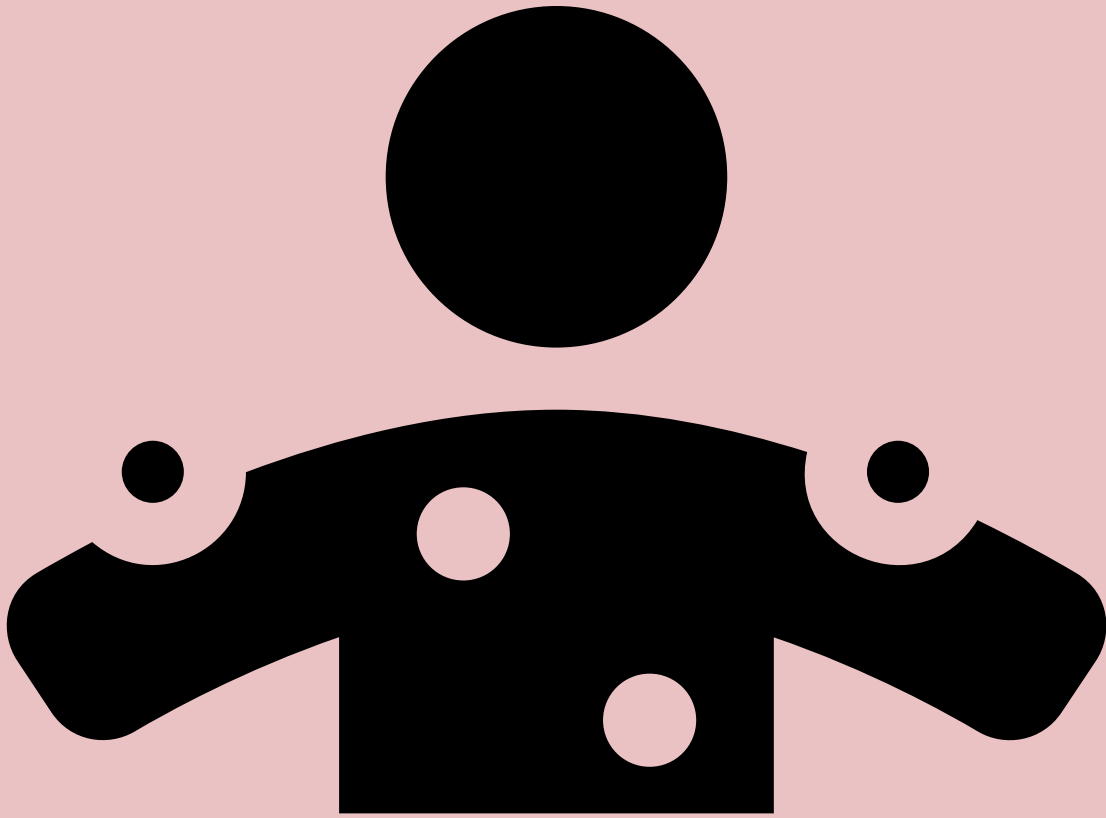
**Preparación: 10 minutos**



**Tiempo total: 15 minutos**



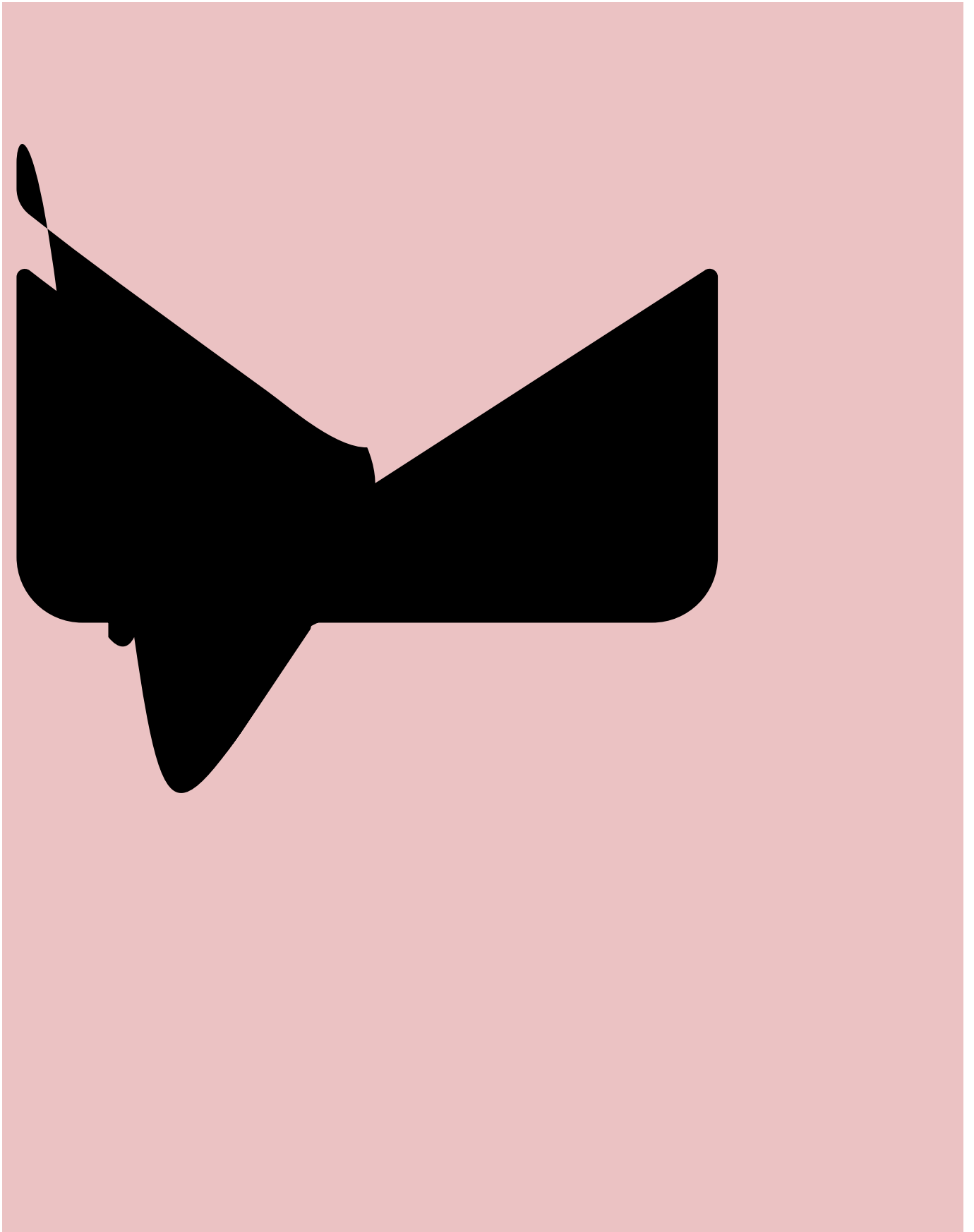
**Comensales:** Es un condimento, **ración de 4**



**Dificultad: Fácil**









# Ingredientes

- 1/3 de taza de aceite de oliva
- 1/2 cucharada de [pimentón picante ahumado](#)
- Entrel y 1/2 cucharada de pimentón dulce
- 1 -2 cucharadas de harina
- 1 taza de caldo de pollo o de verduras, para una versión vegetariana
- Sal al gusto

## Cómo hacer salsa brava picante paso a paso

1. **Calentar el aceite de oliva** en una cacerola pequeña a fuego medio.
2. **Añadir el pimentón dulce y el pimentón picante** y remover hasta que se combinen.
3. **Añade 1 cucharada de harina** y remueve hasta que se combinen. Seguir removiendo **durante un minuto**, para tostar ligeramente la harina.
4. A **fuego medio-bajo, añadir el caldo** muy poco a poco, removiendo constantemente. (La harina absorberá el líquido y le dejará una deliciosa salsa).
5. La salsa debe **empezar a espesar a medida que se incorpora el caldo**; añade más harina sólo si es necesario para conseguir la consistencia adecuada (debe ser aterciopelada y suave, pero no tan espesa como para mantener su forma sola).
6. **Reducir a fuego lento** y cocer durante 3-5 minutos, removiendo de vez en cuando.
7. Sazonar con sal al gusto.
8. Ponla como topping en tus patatas patatas fritas y disfruta.

## NOTA

La consistencia final debe ser consistente y ni fina ni cremosa. Se puede **ajustar el nivel de picante aumentando la proporción de pimentón picante** o añadiendo un poco de salsa picante. Puedes conservarla en el frigorífico durante unos días; sólo hay que remover bien para recuperar la consistencia original.

## ¿Cuál es la historia de las patatas bravas?

Está ampliamente aceptado que **las patatas bravas se originaron en Madrid**, y siguen gozando de gran popularidad tanto dentro como fuera de la capital española. **La salsa de brava**, por extensión, es casi seguro que **también nació en Madrid**; la salsa y el plato van de la mano.

De hecho, rara vez encontrará la salsa de bravas rociada sobre cualquier otro aperitivo o plato principal. No se unta en los bocadillos ni se añade a las recetas. O mejor dicho, los cocineros españoles tradicionales no lo hacen; lo que usted haga en su propia cocina depende de usted. Si quieres untar la salsa de bravas sobre cualquier cosa, lo apoyo.

De todos modos, se dice que las patatas bravas y su salsa característica se crearon en Casa Pellico o La Casona, dos bares madrileños que ya han cerrado. Otros afirman que su origen está en la calle Álvarez del Gato, donde un moderno bar llamado Las Bravas anuncia con orgullo su legendaria receta de salsa de bravas.



## **¿Qué hace que la salsa de bravas sea picante?**

El ingrediente no tan secreto de las bravas es el **pimentón**. Este condimento está presente en una gran variedad de platos españoles, desde el pulpo a la gallega hasta el chorizo.

Hay **dos variedades principales de pimentón**: pimentón dulce y

**pimentón picante.** Para esta **receta de salsa de bravas,** querrás **una combinación** de ambos, si es posible. La cantidad de pimentón picante puede ajustarse al gusto, aunque la mayoría de las bravas son relativamente suaves.

Si no encuentras pimentón picante donde estás, también puedes utilizar una combinación de pimentón dulce y cayena. Si no hay pimentón disponible, utiliza pimentón normal con cayena o chile en polvo. Sin embargo, aunque en tu supermercado local no haya pimentón picante, es probable que lo encuentres en una tienda especializada en alimentos o especias.

**Comprar salsa brava ya hecha en Amazon**

[Ferrer - Salsa Brava, 320 g](#)

[☐Ver precio ☐](#)

[Salsa Brava Original Extra Picante](#)

[Ver precio](#)

[Salsas Asturianas Salsa Brava - 310 gr](#)

[Ver precio](#)

[LA PICONA Salsa Brava Tradicional - 147 ml](#)

[Ver precio](#)

**¿Te gustan las recetas picante caseras?  
Encuentra todo tipo de recetas**



Start search



- 
- Search in title  
Search in title
- Search in content  
Search in content
- Search in excerpt
- post  
post
- page  
page

