Patatas bravas

2 cucharadas (cc) de pimentón en polvo	1 mediana cebolla	250g de agua
20g de harina	2 cc de aceite de oliva	1/2 pastilla de caldo de carne concentrado
1 diente de ajo	Sal	patatas

Preparación :

1. En una sartén a fuego medio vertir el aceite, y cuando está caliente añadir la cebolla, el ajo y una pizca de sal. Remover de vez en cuando y dejar que se vaya cocinando hasta quedarse ligeramente transparente sin llegar a dorarse, tardará entre 5 y 10 minutos.
2. A continuación añadir las cucharadas de pimentón y revolver bien con una cuchara.
3. Incorporar la harina, volver a remover, y añadir el agua poco a poco sin dejar de remover para que no se formen grumos.
4. Desmenuzar encima del cazo con tus propios dedos el caldo de carne concentrado, remover y dejar que se cocine todo junto durante 2-3 minutos para que se espese. No esperes a que espese demasiado porque conforme se enfría se va quedando un poco más espesa de como la habías dejado.

   ¡Truco! Si te ha quedado muy espesa siempre puedes añadir un poco más de agua, y si por el contrario te queda muy líquida, déjarla un rato más al fuego removiendo de vez en cuando o bien mezclar un poco de harina con un poco de agua en un vaso y añádirlo.

5. Ya está lista. Ahora puedes (opcionalmente) triturarla con una batidora, el resultado es más homogéneo y los ingredientes se integran mejor, así que te lo recomiendo

Sarten	Revolver	Desmenuzar	Batidora