

# Batata Harra

Batata harra (بطاطا حارة), literalmente "patatas especiadas", es el nombre de un plato libanés de patatas popular en Oriente Medio.

Prep.  
30 min

Cocinar  
45 min

Total  
1 h 15 min



Enregistrar

Plato: aperitivo, Desayuno, guarnición

Cocina: Libanés, Libre de lácteos, Mediooriental, sin gluten, Vegano, Vegetariano

Raciones: 4 personas Autor: Renards Gourmets

## Ingredientes

### Para las patatas

- 1 kg de patatas almidonosas , peladas y cortadas en dados
- 3 cucharadas de aceite de oliva , o aceite vegetal neutro, para freír

### Para la salsa

- 6 dientes de ajo , preferiblemente ahumados, picados
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de pimentón ahumado
- ½ cucharadita de cilantro molido
- ½ manojo de perejil de hoja plana , finamente picado
- ½ manojo de cilantro , finamente picado
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 limones , recién exprimidos
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta de Alepo
- ½ cucharadita de pimienta negra o blanca

## Instrucciones

### Patatas

#### Cocción en sartén

1. Escurrir bien las patatas y secarlas bien con un paño.
2. En un wok o sartén, calentar el aceite de oliva o el aceite vegetal a fuego medio.
3. Añadir las patatas y saltearlas a fuego medio-bajo hasta que estén cocidas, doradas y crujientes, removiendo regularmente durante la cocción con una espátula.

#### Cocción en el horno

1. Precalentar el horno a 240°C.
2. Poner las patatas en dados en un bol grande.
3. Rociar con aceite de oliva o aceite vegetal para freír y sal y cubrir cada una con la mano.

4. Extender las patatas en una sola capa en la bandeja de horno forrada con papel de hornear.
5. Introducir en el horno y asar durante 40 minutos o hasta que estén dorados y crujientes.
6. Sacar la bandeja del horno y reservar.

**Salsa**

1. Mientras se cocinan las patatas, preparar la salsa.
2. En un bowl grande, mezclar las especias (comino, pimentón, cilantro, alepo, pimienta). Dejar a un lado.
3. Calentar el aceite de oliva en una sartén pequeña a fuego medio y freír el ajo sin que se dore, durante unos 50 segundos, removiendo constantemente con una cuchara de madera.
4. Retirar la sartén del fuego y añadir la mezcla de especias reservada y remover bien durante 1 minuto con una cuchara de madera.
5. Verter la mezcla de la sartén sobre las patatas cocidas y, con una espátula, mezclar bien para que se impregnen los sabores y se cubran completamente.
6. Espolvorear las patatas con sal, perejil y cilantro fresco y mezclar de nuevo con la espátula.
7. Servir caliente con jugo de limón.