

# Patatas bravas

## Schrittbeschreibung - Cha Cha Cha Figur 2

- Aus Damensolo rechts (DaSo) in offene Gegenüberstellung
- über das Chassé Dame in "Körbchen" (nur an seiner linken und ihrer rechten Hand)
- Wiegeschritt seitwärts für beide
- Chassé Rücken an Rücken zum Wiegeschritt seitwärts an linker Hand
- "Cuban Break" (schnelle Promenade) - DaSo

## Patatas bravas - Kartoffeln mit Knoblauchssauce



### Zutaten:

- 1/2 kg Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Cayennepfeffer
- 1 Tasse Tomatensauce
- 1/2 Tasse Cognac
- Petersilie

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln zu mittleren Würfeln schneiden und in einen Topf mit lauwarmem Olivenöl geben, später goldgelb (bis zu mittleren Härte) ausbraten und herausnehmen.
- Das Öl reduzieren, zerquetschte Knoblauchzehen, gehackte Petersilie und Cayennepfeffer, sodann Tomatensauce und Cognac hinzufügen und zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen.
- Sauce über Kartoffelwürfel gießen und servieren.