Ingredientes:

1 cebolla, ni grande ni pequeña, lo que viene siendo mediana.
3 cucharitas llenas de pimentón picante (tiene que ser bueno, una vez lo hice con uno normal y no sabía a nada. Ahora utilizo pimentón de la Vera).
1 cucharita rasa de harina de maíz, vamos Maizena.
½ guindilla seca (opcional)
600 ml de caldo de pollo, (600 ml si es casero, que solo tenga pollo y algo de verdura, si es de Gallina Blanca, yo utilizo el de brik, hay que rebajarlo un poco con agua: 450 de caldo y 150 de agua.
Sal al gusto.

Preparación: como veis es una receta bastante simple, el misterio esta como siempre en las proporciones.

Se sofríe la cebolla y la guindilla incorporándole la sal para que se haga mejor, tener cuidado de que no se queme para que no le salga el sabor. Una vez la tengáis hecha (no lleguéis al punto en que esta transparente, un poco antes) le tostáis el pimentón y la harina que previamente habéis mezclado en un platillo (cuidado también de no quemarlos ni dejarlos crudos) en ese momento se añade el caldo y se lleva ebullición teniéndolo un par de minutos cociendo.

En la misma cazuela se bate con la batidora (valga la "rebuznancia") y se pasa por un chino.

Eh voila!!!

La guindilla (que se puede sustituir por cayena, pero ojo con esta) es para realzar el picante, ya que si le ponéis más pimentón al final a la salsa le sale el sabor a pimentón y no queda tan suave. Si os gusta más picante ya sabéis.

Espero que os salga, si no a la primera a la última, es cuestión de practicar variando las cantidades.

Nota:
Los ingredientes básicos son estos y lo demás son añadidos a gusto de consumidor, y que además, lo del tomate en la salsa brava es una aberración.