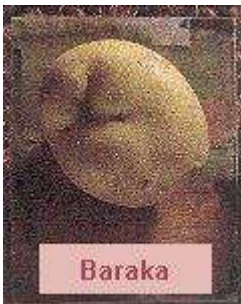


PATATA

Llegaron del Nuevo Mundo con otros muchos tesoros gastronómicos, pero sólo cumplían funciones de planta decorativa, ya que se consideraba que sus frutos eran venenosos e, incluso, podían producir la lepra. Craso error, que se encargó de desmentir M. Parmentier, un farmacéutico francés que, en el siglo XVIII, bajo el reinado de Luis XVI de Francia, dedicó su vida a promocionar este delicioso tubérculo que forma pareja con casi todos los integrantes del reino animal o vegetal.

Tipos y Variedades

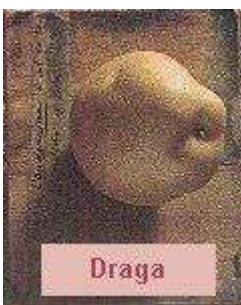


Baraka

De forma ovalada y gruesa, con ojos superficiales y piel y carne amarillas. Son patatas tardías que se conservan bien.

Flamenco

Ejemplares ovalados con ojos superficiales, piel roja y carne blanca, de maduración temprana o semitardía.

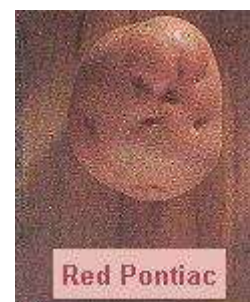


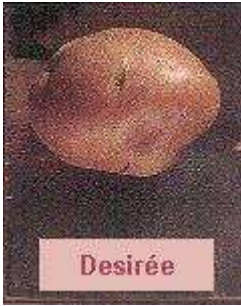
Draga

Ejemplares redondos con ojos semiprofundos y piel blanca amarillenta. Su carne es de color amarillo claro y su maduración semitardía.

Red Pontiac

Ejemplares de forma redonda u ovalada, con ojos medianamente profundos, piel roja y carne blanca. Maduración semitardía a temprana.



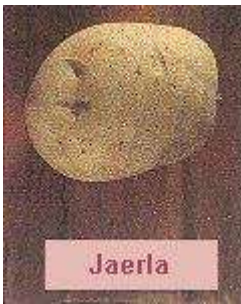
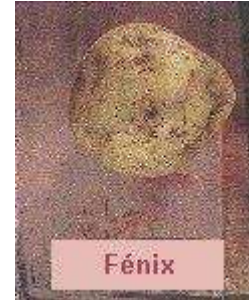


Desireé

Los tubérculos son ovalados y alargados de piel roja, con ojos superficiales y carne amarilla. Variedad de maduración semitardía.

Fénix

Tienen forma redonda, ligeramente aplastada, y ojos medios. Su piel es amarilla y la carne de tono blanco amarillento. Maduración semitardía. Incluye también la *palogan* y la *katahdin*.

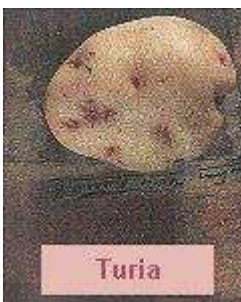
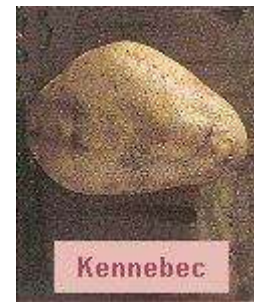


Jaerla

Variedad de tubérculos ovalados, ojos bastante superficiales y piel y carne de color amarillo pálido. Maduración temprana.

Kennebec

Tienen forma elíptica achatada y son de tamaño grueso. Presentan ojos superficiales, piel amarilla clara y carne blanca. Puede ser de maduración semitardía o tardía.

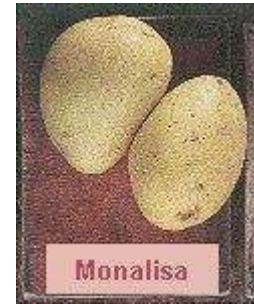


Turia

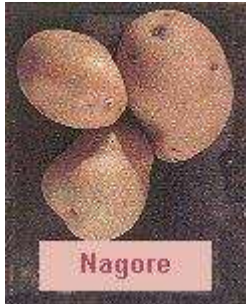
De forma redonda, con ojos semiprofundos, piel rosada y carne amarillenta. Maduración tardía o semitardía.

Monalisa

Tubérculos gruesos, uniformes, de forma oval y alargada. Tienen la piel y la carne de una tonalidad amarilla clara y son de muy buena calidad. Maduración semitardía.



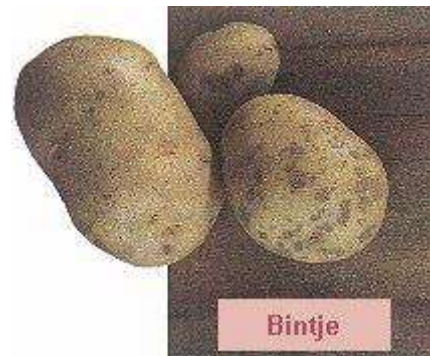
Nagore



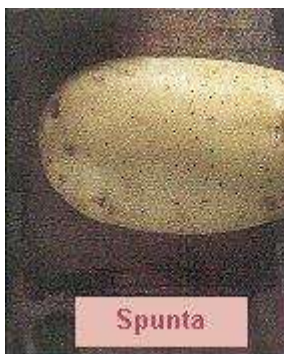
Presentan una forma oval alargada con ojos profundos, piel roja y carne amarilla pálida. Muy buena calidad. Maduración semitardía.

Bintje

Ejemplares grandes, de forma ovalada y regular. Presentan una piel amarilla con ojos superficiales y carne amarilla clara. Es una patata semitardía.



Spunta



Tubérculos grandes y largos, con ojos superficiales, carne amarilla clara y piel blanca. Maduración semitardía.

Técnicas

Fritas

Las patatas, una vez peladas, se cortan según el uso que se les vaya a dar: en rodajas finas si se destinan a tortilla, en tiras más o menos gruesas si se van a servir como guarnición, en juliana para las patatas paja y más finas si se van a preparar patatas cerilla, rejilla, torneadas, etc.

Para obtener unas patatas bien fritas es importante acertar con la temperatura del aceite, unos 180 °C, justo antes de que empiece a humear. El sistema más sencillo para conocer la temperatura es introducir un trocito de pan en el aceite caliente; si se forman burbujas, es la adecuada. Se echan las patatas bien escurridas, para evitar que salte el aceite, y se fríen de 7 a 12 minutos, según el grosor. Se sacan antes de que se doren, se escurren e, inmediatamente antes de servir, se doran en aceite caliente (190 °C).

Para hacer **nidos** se pelan las patatas, se lavan y se cortan con el molinillo de verduras, como patatas paja. Después se ponen a remojo en agua con sal, se escurren, se secan y se cubre con ellas el fondo y las paredes de un molde especial para nidos con forma de dos coladores superpuestos. Se cierra el molde y se sumerge rápidamente en el aceite caliente hasta que las patatas estén fritas y presenten un color amarillo claro. Se abre el molde y se le da la vuelta para que se desprenda el nido. Si queda pegado, basta dar unos golpecitos con un tenedor para que se desprenda.

Para hacer patatas **rejilla** conviene elegir patatas alargadas. Se pelan, se lavan y se cortan con un aparato especial llamado **mandolina**, que consiste en una lámina de metal de forma rectangular con una ranura en la que se insertan distintas cuchillas, según el uso que se le vaya a dar. En el caso de las patatas rejilla se utiliza una cuchilla acanalada. Se toma la patata, primero con la mano y luego con un salvamanos, y se pasa por la mandolina. La primera loncha sale acanalada, por lo que se da 1/4 de vuelta a la patata, se pasa de nuevo por la mandolina y ya sale con los cuadritos de la rejilla.

Las patatas **chips**, o a la inglesa, son láminas de patata finas como el papel que se fríen 2 veces. La técnica consiste en pelar las patatas, cortar los extremos y hacer rodajas finísimas con el resto. Se ponen en remojo, en agua fría, durante 1 hora para que pierdan el almidón y no se peguen al freírlas. Se escurren bien y se envuelven en un paño para que se sequen completamente. Se calienta el aceite a 180 °C y se fríen pocas patatas cada vez para que no se peguen, retirándolas cuando el aceite deje de burbujear. La segunda fritura se lleva a cabo con el aceite a 200 °C, dejando en él las patatas hasta que estén crujientes y doradas. Se escurren sobre papel de cocina, se pasan a la fuente y se espolvorean con sal en el momento de servir.

Las patatas **a lo pobre** se cortan y se fríen como para tortilla española y, en el último momento, se sube la temperatura para que se doren ligeramente y queden pegadas entre sí. Se les puede añadir, en el momento de freír, cebolla cortada en aros muy finos, finas tiras de pimiento rojo y verde, ajo, o incluso un momento antes de retirarlas del fuego una mezcla majada en el mortero de ajo, perejil y un chorrito de vinagre, dándoles unas vueltas con dicha mezcla.

Las patatas **panadera** se pelan, se lavan y se cortan como para tortilla. Se añade cebolla en aros finos o picada, se sazonan y se bañan con abundante aceite. Se hacen en el horno durante 1 hora, aproximadamente. Antes de servir las hay que escurrir el

exceso de grasa, si lo hubiera.

Las patatas **adobadas** se sazonan con sal y ajo cortado fino, y se dejan reposar 1/2 hora antes de freírlas.

Al Vapor:

Las mejores para este modo de preparación son las patatas nuevas, ya que adquieren una textura perfecta para acompañar huevos, carnes y pescados. Las patatas se pelan y se cortan como se desee. Con el molinillo de legumbres se rompen las fibras y, así, resultan más melosas. En el compartimento inferior de la vaporera se pone agua con sal, y cuando rompa a hervir, se coloca encima el cestillo con las patatas, se tapa la vaporera y se cuecen de 10 a 20-30 minutos, según el tamaño.

Asadas:

Conviene elegir patatas del mismo tamaño para que se hagan al mismo tiempo. Se lavan con su piel, se secan y se introducen en el horno precalentado a 180 °C, dándoles la vuelta de vez en cuando. Tardan alrededor de 1 hora o 1 y 1/2 horas en hacerse según la variedad.

Pueden servirse tal cual, con un corte en forma de cruz en el centro, en el que se introduce 1 nuez de mantequilla, o ligeramente vaciadas, como barquitas y rellenas de caviar, ahumados, queso o crema de queso..

Si el asado se lleva a cabo en el **microondas**, es necesario pinchar las patatas en varios puntos para evitar que revienten durante la cocción. Se hacen en unos 7-10 minutos, según el tamaño, a potencia máxima. La textura no es la misma que la de las patatas asadas al horno convencional, ya que resultan casi cocidas, pero el ahorro de tiempo hace que esta sencilla técnica resulte muy interesante.

A la Brasa:

Las patatas, limpias y con su piel, se envuelven en papel de aluminio y se cuecen entre las brasas de la barbacoa o chimenea. Se sirven en el mismo envoltorio, acompañadas de mantequilla o un chorreón de aceite de oliva y sal.

Rellenas:

Se eligen patatas de tamaño parecido para que se cuezan a la vez. Se pelan y, con ayuda de un vaciador, se retira la pulpa, dejando una capa de patata de 1/2 cm. de grosor. Aparte se prepara el relleno como indique la receta, y se introduce en las patatas. Se moja la parte del relleno en harina y se fríen primero por ese lado, para que se adhiera el relleno. Luego se pasan a una cazuela, donde se cubren con la salsa elegida y terminan de hacerse sobre el fuego.

Otra fórmula es utilizar patatas asadas que se vacían hasta formar barquitas. Se mezcla la pulpa con el relleno elegido y algo de nata, mantequilla o queso rallado para que resulte más jugoso. Pueden servirse gratinadas o no, según la fórmula elegida.

Cocidas:

Siempre que sea posible, las patatas deben cocerse con piel para aprovechar todas las vitaminas que se encuentran bajo ésta. Se limpian cepillándolas bajo el grifo del agua fría para eliminar restos de tierra o posibles pesticidas. Se ponen en una olla, se cubren con agua fría con sal, en la proporción de 2 cucharadas por litro de agua, y se cuecen de 25 a 40 minutos, según tamaño y calidad.

Para hacer las famosas **papas arrugás** canarias, una vez cocidas y escurridas se ponen en una olla cubiertas de sal gorda y se dejan secar a fuego muy lento, hasta que la piel se arrugue y quede cubierta por una película blanquecina. Se sirven con su piel acompañadas de mojo picón.

Las patatas cocidas a la gallega se denominan **cachelos**. Se cuecen con su piel en agua con bastante sal, una cabeza de ajos y una hoja de laurel. Una vez escurridas, se dejan secar cerca del fuego, se pelan y se aliñan en caliente.

Guisadas:

Se calienta un fondo de aceite en una cazuela y se rehogan las patatas peladas y troceadas. Se añade cebolla y/o ajo picados y los ingredientes que indique la receta. Se cubre todo con agua o caldo, se sazonan y se cuecen a fuego lento hasta que las patatas estén tiernas.

En Puré:

Se pelan y lavan patatas de tamaño semejante. Se cuecen en agua salada hasta que estén tiernas, se escurren y se dejan secar durante unos minutos, cerca del fuego y en la misma cazuela, antes de pasarlas por el pasapurés. Se añade entonces mantequilla muy fría en cuadritos o aceite de oliva, batiendo vigorosamente para que se integre en el puré y éste se afine. Para darle el punto deseado, se añade leche caliente.

