

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:11
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-a-la-malague%C3%B1a.html>

Patatas a la malagueña

INGREDIENTES

2 huevos,
1 kg. de patatas,
1 cebolla,
2 tomates,
2 ajos,
1 manojo de apio,
50 gr. de aceitunas,
Perejil, sal

PREPARACIÓN

- Se cuecen los huevos.
- Se pican muy finamente las cebollas, los ajos y los tomates.
- Se trocean las patatas, así como el apio, el perejil y unas aceitunas.
- En una cazuela se fríen las cebollas y los ajos. Cuando hayan tomado color, se añaden los tomates y las papas.
- Se deja rehogar, agregándole después agua con sal y un poco de pimienta.
- Se cuece todo durante aproximadamente una hora.
- Antes de servir, se pican los huevos duros y se distribuyen por encima del plato.

Nota:

En Málaga la gente siempre ha llamado 'papa' a esta solanácea. Y ello es lo correcto. Así se le sigue llamando en América y en Canarias.

Ahora la llamamos patata que es más fino pero, en realidad, es menos correcto. Fue encontrada por los españoles en la cordillera de los Andes, donde en quechua la llamaban papa. Los primeros que la comieron fueron los hombres de Francisco Pizarro allá por el año 1527. Les pareció extraña ya que crecía bajo la tierra y eran casi el único alimento de los indios. Cuando en Haití fue hallada la batata, otra solanácea, pero dulce, la papa empezó a ser llamada patata y la dulce, batata.

La papa ha remediado muchas hambres en Málaga. Ha sido siempre un alimento del pueblo. La receta que incluimos no puede ser más sencilla y, como ocurre muchas veces, dentro de su sencillez, es apetecible.

La papa, hoy tan extendida, fue poco agradecida en Europa hasta que el rey francés Luis xvi consintió su plantación en extensos campos cerca de París a fin de remediar las hambres de la población. Para mostrar el valor de las plantaciones las hizo vigilar por soldados, aunque con vigilancia tan tenue que permitió el robo a los hambrientos. De tal manera, las papas fueron descubiertas en gastronomía por Parmentier, quien ideó la treta y por ello, todos los platos con papas llevan su apellido. Salvo el nuestro de papas a la malagueña, claro.