

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:16
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rosti-de-patatas.html>

Rosti de patatas

INGREDIENTES

Por persona:

50 g de Patata
5 g de Mantequilla

PREPARACIÓN

Esta es una receta sencilla, pero a la vez muy curiosa e impactante cuando la vemos hacer por primera vez.

Un Rosti de patata no es más que una tortilla de patatas hecha sin huevos. Parece imposible a simple vista que las patatas se puedan compactar por si solas formando un solo elemento sin la ayuda de ningún otro elemento externo que no sean sus propias féculas.

Para elaborar esta receta deberemos empezar pelando las patatas y cortándolas en tiras de 1 mm. de grueso, por 1 mm. de ancho y 3 cm. de largo. Estas dimensiones responden al nombre de patatas paja. El mejor sistema para obtener patatas paja es cortarlas por una mandolina, ya que con este conocido utensilio obtendremos una perfecta uniformidad en nuestras patatas.

Es necesario realizar el Rosti justo después de cortar las patatas, ya que es en este momento cuando las patatas conservan todas sus féculas.

Con el paso del tiempo la patata se oxida, volviéndose de un color rojizo, y sobretodo pierde la fécula. Igualmente no es aconsejable lavar las patatas una vez peladas, por el mismo motivo, se pierden féculas, aunque solo en la capa exterior de la patata.

En una sartén antiadherente pondremos a fundir la mantequilla, y el momento que esta se empiece a calentar, acostaremos una fina capa de patatas paja por toda la superficie de la sartén. Mantendremos el Rosti cociéndose en la sartén un par de minutos a fuego medio, para lograr marcarlo, dejándolo crujiente por un lado.

Con la ayuda de un tenedor o bien dándole la vuelta como si de una tortilla se tratara, voltearemos el Rosti para terminar de cocerlo y dejarlo crujiente por el otro lado. No daremos la vuelta al Rosti hasta que este no esté bien unido entre si y no haya peligro de que se rompa.

Terminaremos la cocción a fuego muy lento, hasta lograr el punto idóneo de cocción.

Los Rosti pueden reservarse durante aproximadamente 24 horas, tiempo a partir del cual empiezan a perder sus propiedades básicas: textura crujiente, color dorado, etc...

El Rosti de patata es un elemento decorativo muy útil para la decoración de platos de pescado o de carne, puesto que dan volumen a los platos, y buena presencia visual.