



Patátas Emílio
(Patáques Emíli, Quereguíllles Emíli)

Llegué a ésta recéta por errór, al tratár de hacér ótra cósa, con patátas pája que había vísto, péro que al fin no logré.

Al finál averigüé que el pláto que yo probé, y que núnca súde cómo se llamába y que es la bási de éstas Patátas Emílio es el Röstí, si bién, no tiéne ya náda que ver con ése pláto.

En ésta mísmá página Web, está la recéta del Röstí con huévos frítos.

* * *

Ésta recéta es de un pláto de patátas frítas, que puéde servir cómo aperitivo o cómo acompañamiéto del pláto principál, cárnes o pescádos.

- Son barátas
- Fáciles de hacér
- Tiénen úna espléndida presentación
- Muy buénas... Increíblemente buénas
- Y sóbre tódo... crujiéntes

Ingrediétes:

-Patátas, 500 g por persóna, es úna ración espléndida, ya que núnca sóbran.

-Harína, la que cója la patáta pára que se pégue, péro no hacér úna croquéta (la harína integrál no resúlta tan sabrósa), la harína tempúra va bién.

-Puéde ponér cebólla —opcionál—.

-Sal.

-Pimiénta.

-Acéite de Olíva Vírgen (si quiére un sabór más suáve úse de girasól)

-Salsas: No son necesarias, pero le dan su toque. Pesto, salsa de tomate, mayonesa, de barbacoa, romesco, etcétera.

-Otro ingrediente importante es la compañía y un buen vaso de vino. No sabéis lo bien que se pasa haciéndolas, comentándolas y probándolas calentitas. Frías, también están buenas.

Si las vamos preparando en compañía de los amigos como aperitivo, es una manera muy agradable de pasar los primeros momentos de la velada.

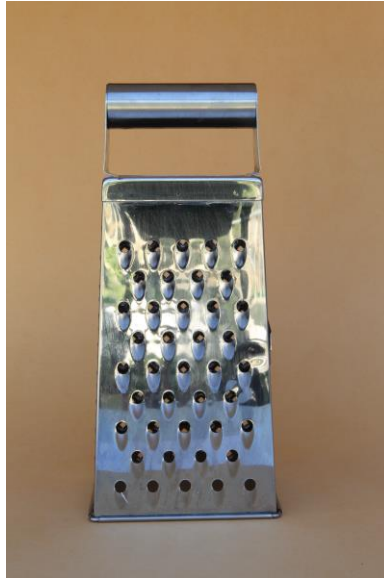
Además del aceite de oliva virgen, probé con aceite de girasol, me pareció menos fuerte, y más fino, dependerá de los gustos, tal vez una mezcla de los dos no esté mal.

* * *

Se pelan las patatas, (si bien se pueden hacer sin pelar si son patatas nuevas, bien lavadas, o sea... menos trabajo).

Se rallan con un rallador, con el agujero más grande que tenga.

Si se pónce cebólla, no usár el ralládor pára las cebóllas, quédan muy pequéños los trózos. Símplemente cortárlas con un cuchílllo.



Ralladór de agujéro gránde

Úna vez ralládas, las patátas tiénen demasiáda água, con las mános exprimír la patáta ralláda pára que piérda el máxímo de água. Hémos notádo que si ponémos la sal, y volvémós a exprimír, se lógra sacár más água de las patátas, lo cual es perfécto ya que ayúda a que se hágan más rápido y no quédén como hervídas. No pasárse con la sal.

Añadir la harina, —las cebollas es opcional—, la sal y la pimienta, mezclár bien.

El punto de la harina es: cuando poniendo la mínima cantidad, la patata se pégue un poco. Presionando la porción con los dedos en el centro de la pieza, ayuda mucho, hay que evitar que las «pajas» se separen.



Patátas ralladas con la harina, la sal y la pimienta

IMPORTANTE:

Se pone el aceite, unos 10 cm mínimos de profundidad, si no, las piezas de patata bajan al fondo y se pegan.

Usar un recipiente lo más ancho posible. Así, se pueden hacer más a la vez. No usar paellas.

Se espera a que el aceite esté caliente, pero sin exagerar. Si está muy caliente las «puntas» de las patatas se queman y el centro queda crudo.

Ójalo al poner las piezas... El aceite hierve y puede derramarse fácilmente.

Con los dedos o unas pinzas fuertes, se coge una cantidad, que sea el equivalente a un (o dos) bocadillo(s) o ración. Se debe apretar el centro de lo que se coge para que no se separe la patata. Como para que se haga un pequeño erizo. La idea no es hacer una croqueta, es dejarlo lo más suelto que se pueda, pero que no se separe.



Con las manos es fácil precisar la cantidad a poner



Pínza cási ideál



Porciones con la pínza

Ésta pínza es perfécta, no nos ensuciámos, podémos hacér la presión y elegír la porción exácta, si bién el hacérlo con la máno es más fácil.

Se póne la porción en la freidóra y se puéden ponér tántas raciones cómo quépan en úna sóla cápa, 8-10, raciones puéde estár bién.

Con la espumadéra se moverán las raciones pára que no se péguen, si la temperaturá del acéite no es muy exageráda, las piézas se ven y es posible separárlas si se han pegádo.



Espumadéra que fíltere bién el acéite



Meneándo las raciones, no se pégan

Se prepára un cázo, un recipiente de vídrio o álgo decoratívo, con papél de cocína al fónido y ládos, pára que cuándo estén frítas, absórba un póco de acéite.



Las patátas listas a ser comidas... deliciosas



Algo que nunca podrás comer... una sola porción

Nótas:

Ésta recéta por supuésto es mejoráble, por ejemplo, añadiéndo un póco de limón exprimído, le da un sabór diferénte, o, la sálssa que se quiéra.

* * *

FIN

Por Emílio Vilaró

Éste documénto está disponíble en formáto .PDF, en nuéstra página Web:

Mi blog literáριο.

<https://cosasdeemilio.wordpress.com>

Más de ciéto cincuéta cuéntos, relátos, ensáyos, recétas y novélas en:

www.evifoto.eu

Comentários a:

buzon@evifoto.eu



<https://www.facebook.com/emilio.vilarolucia>

Nóta del Autór:

—Ésta obra está tildada, o sea: las palabras llévan la tilde (´), en el sitio en donde está el acénto.

Después de miles de lectúras de obras así escritas y leídas, podemos asegurár, que su lectúra es la normál, y al leér así, no hay ninguna diferéncia de pronunciación a la habitúal.

Si deséa sabér los motivos, ¿cómo se puéde tildár de fóрма automática? Y qué ventájas e inconveniéntes tiéne éste tildádo, puéde leér éste documénto:

http://www.evilfoto.eu/pagina_cuentos/cuentos_21.htm

Modificaciones a 1144w:

**2011-08-20, 2011-10-09, 2011-10-12,
2011-10-18, 2011-11-29, 2011-12-05,
2012-08-03, 2014-01-05, 2014-02-01,
2015-10-04, 2015-10-25, 2018-03-01,
2019-05-24, 2021-02-03, 2022-12-29,
2022-12-29**