

PATATES FREGIDES

Nota sobre les fonts consultades:

Thierry Marx ** Michelin - Jo ho faig tal i com diu en Thierry Marx.

Ferran Adrà *** Michelin

Heston Blumenthal *** Michelin

Nota: Triar una patata per fregir de les de carn tirant a color groc. La màxima a recordar, de manera esquemàtica, és que la patata, quan més groga sigui, millor fregeix. Les patates més blanquinoses són per bullir. Van bé per fregir les varietats Carpentier, Kennebec, Mondiale, Early Rose

Elaboració:

- Pelar i tallar les patates a rodelles d'aproximadament 1 cm de gruix (mínim mig cm)
- Fer-ne bastonets tots de la mateixa mida.
- Rentar-les dins d'un bol perquè perdin midó. Escórrer.
- Col·locar les patates en una cassola amb aigua freda sense sal i coure-les a foc baix durant 20 minuts, sense que arribin a bullir (l'aigua ha d'arribar a uns 90°).
- Escórrer i assecar-les amb paper absorbent o un drap de cuina net.
- Deixar-les reposar uns 30 minuts.
- Fer una primera fregida de 5 minuts a foc moderat quan l'oli estigui a 130°C-140°C, fins que es comencen a enrossir.
- Retirar-les de la paella i deixar-les escórrer. **Nota:** Aquesta operació es pot fer amb molta antelació i tenir-les preparades per acabar-les de fregir quan toqui servir-les.
- Apujar el foc a foc alt i quan l'oli estigui a 180°C es fa una segona fregida curta fins a daurar-les.
- Treure-les de la paella i deixar-les escórrer sobre paper absorbent.
- Es salen moderadament amb sal en escames.

Nota: Per fer patates BRAVES també és el millor sistema perquè queden toves per dins i cruixents per fora.