Patatas en copa Mar y Montaña.

Con el hashtag #entierrasanvalentin se nos retaba desde Frusangar a elaborar, con su ingrediente estrella, un plato original con el que elevar a la patata al nivel que le corresponde.

Porque al tenerlas siempre a mano, como «fondo de armario» en nuestras despensas, tendemos a infravalorar uno de los productos de la tierra, que combina y marida a la perfección con cualquier otro ingrediente.

Es curioso descubrir que hasta bien entrado el siglo dieciocho, en Europa pensaban que las patatas no se podían comer.

Afortunadamente, Antoine Parmentier, agrónomo, naturalista, nutricionista e higienista francés; llevó a cabo una campaña para proponer a este tubérculo como una alternativa alimentaria, consiguiendo que se levantara la prohibición de

su cultivo y animando a la gente a consumirla.

Su mensaje caló en la sociedad y hoy, no sólo la utilizamos de manera habitual sino que la encontramos en múltiples variedades que podemos adaptar a diferentes elaboraciones.

Arrugás, fritas, asadas, en crema o espuma. Accesibles y asequibles, manteniendo su origen humilde, son el aliado perfecto de cualquier cocinero.

En mi propuesta he querido demostrar su maravillosa versatilidad, convirtiéndolas en un mar y montaña lleno de matices que no dejará indiferente a vuestros comensales.

«Patatas en copa Mar y Montaña», un primer plato delicioso del que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste. Besos.

«Patatas en copa Mar y Montaña».

Ingredientes (para 4 copas):

Para los Rulos especiados

– 8 Obleas de Masa de Empanadilla (he usado de La Cocinera).
– 4 Cucharadas de Aceite de oliva suave.
– 1/2 Cucharadita de Sésamo Tostado.
– 1/2 Cucharadita de Curry Picante (o dulce, el que más te guste).
– Una pizca de Comino en Polvo.
– Una pizca de Cúrcuma.

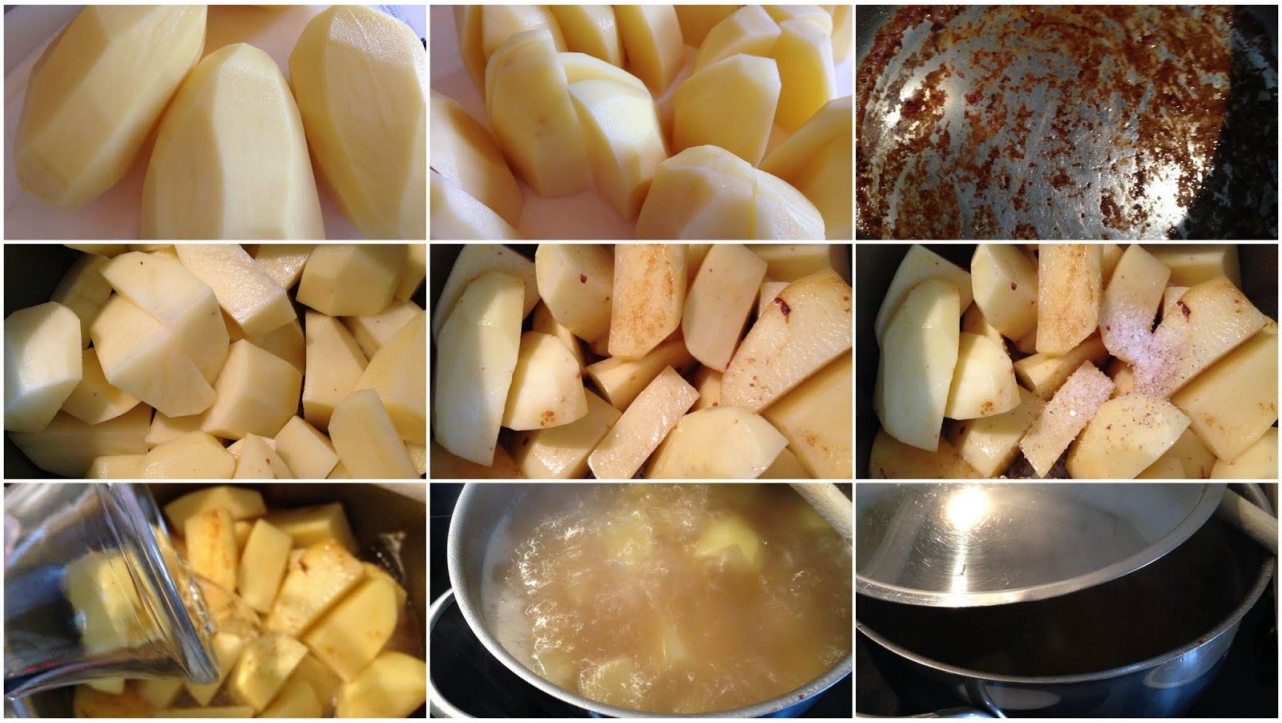
Mezclamos las especias con el aceite hasta tenerlas bien integradas. Pintar las obleas con la mezcla y enrollarlas como canutillos. Hornearlas a 180ºC con el horno precalentado , hasta que estén doraditas. Retirar y dejar templar en la bandeja. Una vez templadas reservar en un platito o taza.

Para la crema de Patatas o Parmentier

– 1 Kilo de Patatas (pide las especiales para cocer).
– 200 Gr. de Panceta Oreada.
– 1 Litro de Agua.
– 50 gr. de Nata líquida (o Leche Evaporada, si quieres menos calorías).
– 25 gr. de Mantequilla.
– 1/2 Cucharadita de Sal del Himalaya (o sal Marina).
– Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.

Quitamos a la panceta la corteza y la troceamos en pequeños trocitos. La ponemos a fuego fuerte, en una cacerola con fondo, y sin dejar de mover cocinaremos la panceta hasta que esté crujiente y consigamos en el fondo del recipiente una capa de los azúcares y grasas (reacción de Maillard) que nos servirá para cocinar las patatas. Retiramos y reservamos la panceta, conservando el recipiente sin limpiar.

Pelamos, lavamos y troceamos en cuartos las patatas. Las ponemos en la misma cacerola que usamos para la panceta y teníamos reservada. A fuego medio las removemos hasta que se impregnen de la caramelización del fondo del recipiente. Añadimos la sal y la pimienta, el agua y elevamos la temperatura al máximo hasta que el agua empiece a hervir. En ese momento bajamos la temperatura a fuego medio y cocinamos las patatas semitapadas hasta que estén tiernas (pinchamos para comprobar); el tiempo de cocción dependerá del tamaño de las mismas.

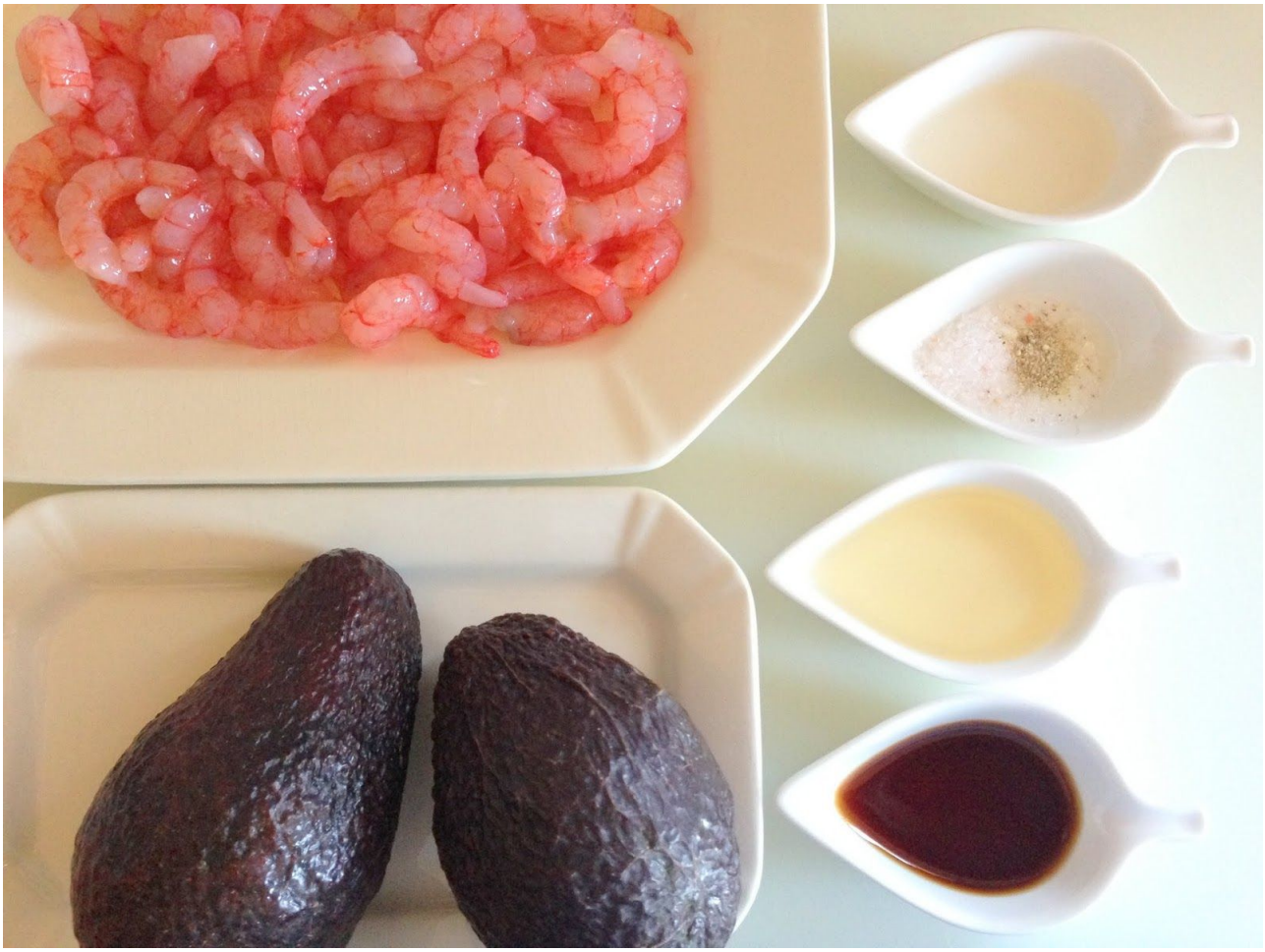


Una vez cocidas las trituramos con un pasapurés, les añadimos la nata y la mantequilla mezclando muy bien los ingredientes hasta integrarlos y añadimos

parte del jugo de la cocción, removiendo bien, hasta tener el espesor deseado. Lo ideal es que sea una crema espesa pero algo más suave que el puré de patatas convencional. Vamos a coger 4 cucharadas grandes de nuestra crema o parmentier y las reservamos en un vaso o taza. El resto lo colocamos en una manga pastelera hasta el momento de emplatar.

Para el Tartar de Quisquilla y Aguacate

– 300 gr. de Quisquilla Fresca Pelada (puedes usar gamba blanca o la que puedas conseguir en el mercado pero debe ser fresca).
– 2 Aguacates maduros.
– 3 Cucharadas de Mirin (vino Japonés).
– 1 Cucharada de salsa de Soja.
– Una pizca de Sal y Pimienta.
– 1 Cucharada de Vinagre de Arroz (o de Manzana).



Cortamos las quisquillas o gambas en rodajitas y las ponemos a macerar con el mirin y la salsa de soja mientras pelamos y troceamos los aguacates y se los añadimos a las quisquillas. Agregamos la sal, la pimienta y el vinagre y mezclamos muy bien. Reservamos hasta emplatar.

Para la Mayonesa de Patata y Quisquilla

– 4 Cucharadas grandes de Crema o Parmentier de Patata (la que teníamos reservada).

– 6 Cucharadas Grandes de Mayonesa Ligera.

– 6 Quisquillas o Gambas Peladas.

Ponemos en el vaso de la batidora, la crema de patatas, la mayonesa y las quisquillas y trituramos hasta tener un fina crema. La colocamos en una manga pastelera con boquilla estrellada y la guardamos durante unos 10 minutos en el congelador para que coja un poco de mayor consitencia.

Para el montaje de la copa

– La panceta crujiente.
– La crema de patata reservada en la manga pastelera.
– El Tartar de quisquilla y aguacate.
– La Mayonesa de patata y quisquilla.
– Los Rulos especiados.
– Unas Hojitas de menta fresca y 4 Quisquillas para decorar.
– 4 Copas de helado.

Repartimos la panceta crujiente en el fondo de las 4 copas. Cubrimos con una capa de la crema de patatas y añadimos un par de cucharadas generosas del tartar de quisquilla y aguacate. Volvemos a cubrir con otra capa de crema de patata y añadimos sobre la misma otra cucharada más de tartar. Incorporamos la mayonesa de patata a modo de frosting y rematamos clavando un par de rulos especiados en cada copa y decorando con una quisquilla y unas hojitas de menta fresca.

Recomiendo tomar clavando la cuchara o tenedor hasta el fondo para coger un poco de todos los ingredientes a la vez. Están deliciosas!!!!!!

PATATAS
en copa
Mar y Montaña

Ya se lo que Quiero

PATATAS
En copa
Mar y Montaña

PATATAS
en copa
Mar y Montaña