RAÚL GARCÍA

60 RECETAS CON

PATATAS FRITAS

#mejorpatata





Siempre me encantaron las patatas, creo que se debe a que sin lugar a duda, son mi primer recuerdo gastronómico. Nunca olvidaré ese momento sentado a la mesa, en que esperaba ansioso que mi madre sacara las patatas fritas del fuego, y una vez servidas, casi nunca, podía esperar a que se enfriaran. Me atrevo a decir, que casi cualquier lector de este recetario, tiene sus primeros recuerdos gastronómicos en torno a una sartén de patatas fritas. Sencillos placeres que nos hacían disfrutar del mejor bocado del mundo. Recuerdo que no necesitaba nada más en mi plato.

Creo que por ese motivo acepté el reto de Patatas Catalán de crear un recetario en torno a la patata frita, un recetario que pusiera en valor ese ingrediente que siempre ha estado y está en nuestra cocina y en nuestros platos, pero casi siempre en un segundo plano, como mero acompañante.

Este recetario ha sido creado con mucho cariño, cocinado con mucho calor, calor de recuerdos, de cenas y de viajes. Calor de recetas familiares, y sobre todo, con el calor del aceite de oliva, que consigue crear esa capa dorada y crujiente que caracteriza a una buena patata frita y que la hace tan irresistible.

Raúl García @raulenlaplaya

## LA PATATA PERFECTA

Con estos trucos nuestras patatas fritas quedarán perfectas.

Cortarlas en tamaño similar para que todas se hagan a la misma vez. Para ayudarnos, podemos usar un cortador de patatas o una mandolina de cocina.

Un buen aceite de oliva virgen extra ayudará a que nuestras patatas fritas queden perfectas. Lo usaremos en abundancia, para que la patata quede sumergida en este y se haga de forma correcta por todos sus lados.

Si las vamos a freír en varias tandas, entre que sacamos unas y añadimos las siguientes, esperaremos unos minutos para que el aceite recupere la temperatura adecuada.





El truco que nunca falla, usar siempre la mejor patata.

Una vez fritas, las dejaremos sobre papel absorbente para quitar el aceite sobrante, las salaremos en ese momento.

Para que queden crujientes y deliciosas, la patata se tiene que freír a dos fases, primero a 140°C y pasado unos 5 min, subir el fuego a 190°C y terminar de freír hasta que comiencen a dorarse. Dejaremos un reposo de 10 min entre cada fase. De este modo, conseguiremos un exterior muy crujiente y un interior cremoso.



Falafel con patatas fritas Milhojas de patata y berenjena Patatas con alcachofa y piñones Bacalao dorado o a bras Kebab de pollo y patatas Fish and chips Patatas a lo pobre Wok de patatas, brócoli y jengibre Patatas chips con sal y vinagre Patatas avellana con alioli negro Pakoras hindúes de patata **Mojete** de patatas fritas Patatas al ajo cabañil con costillas de cordero Patatas con salchichas alemanas y salsa de mostaza Patatas a la mexicana Brocheta de patatas fritas con gambones y salsa verde Nidos de patatas fritas con huevo y jamón

Tumbet o pisto mallorquín

Patatas fritas con huevo y jamon

Patatas escabechadas

Patatas fritas con setas y crujiente de parmesano y almendra

Patatas fritas con guacamole y pico de gallo

Pulpo a la gallega con patatas catalán

Fondue de queso con patatas fritas

Patatas fritas con hummus

Patatas con crema de queso cheddar

Patatas fritas con queso feta y tzatziki

Patatas fritas con cebolla caramelizada y sésamo tostado

Sartén de patatas camperas

Patatas hasselback fritas con hierbas aromáticas

Zarangollo murciano

Brocheta de solomillo con patatas con limón y hierbabuena

Empanadillas de patatas

Tabla de patatas americana

Pincho moruno con patatas fritas al curry

Perritos calientes con patatas crujientes y cebolla

Flamenquines con patatas paja

Patatas fritas con salsa rosa

San jacobo con patatas fritas super crujientes

Patatas con mostaza y miel

Cazuela de patatas con pimientos y cebolla

Hamburguesa de pollo con patatas fritas y mostaza Patatas fritas con salmorejo Patatas deluxe Patatas fritas con paprika y ajo Patatas fritas al pesto Patatas fritas con nata y baco Patatas a las finas hierbas con limón Currywurst Salchipapas Tortilla de patatas Salteado de patatas al ajillo con gulas y gambas Revuelto de patatas con ajos tiernos y espárragos Patatas fritas con alioli Patatas fritas estilo foster hollywood Patatas fritas al parmesano con ajonesa Patatas fritas con salsa brava Patatas fritas San Fernando Huevos con patatas fritas al ajo y perejil Patatas con fritura de pescado Huevos rotos con patatas fritas y jamón



## FALAFEL CON PATATAS FRITAS

El falafel es una especie de croqueta de garbanzo muy típico en países árabes. Resulta una **receta estupenda y divertida para incluir las legumbres en la dieta de los más pequeños** de la casa, servido tanto en ensalada como en pan de pita, pero siempre acompañado de patatas fritas.

#### 2 Raciones

2 Patatas Catalán.

200 gr. de garbanzos tras 24 h en agua.

½ Cebolla.

Perejil.

2 Cucharadas de harina de garbanzo.

½ Cucharadita de comino en polvo.

½ Cucharadita de sésamo.

1 Yogur griego.

Ensalada para acompañar y pan de pita.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas a lo largo. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y salpimentamos.
- 2. En un robot de cocina o picadora picamos los garbanzos secos, el perejil, la cebolla, las especias y la harina de garbanzo, tiene que quedar a trocito pequeños, con lo que no trituraremos mucho.
- **3.** Vamos tomando pequeñas porciones de la masa y les damos forma de pequeñas hamburguesas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que estén bien doradas. Retiramos del fuego y reservamos.
- 4. Mezclamos el yogur con comino en polvo.
- **5.** Servimos el falafel con ensalada en pan de pita o en plato y acompañamos con las patatas fritas y la salsa de yogur.

Si nos cuesta dar forma al falafel, le podemos añadir un poco más de harina de garbanzo, así conseguiremos que la masa sea más manejable.



# MILHOJAS DE PATATA Y BERENJENA

Un plato **ideal para presentar como entrante o para acompañar platos** como carne o pescado, el crujiente de la patata y el dulzor de la miel le dan una textura y un sabor delicioso.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 1 Berenjena grande.
- 2 Cucharadas de harina.
- 50 gr. de miel.
- Sal y pimienta.

Hojas de albahaca o sésamo para decorar.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas. Las freímos por tandas en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse y estén bastante crujientes. Retiramos y las vamos dejando en papel absorbente.
- **2.** Mientras cortamos las berenjenas finas y las pasamos por harina. Las freímos por tandas en el mismo aceite. Cuando comiencen a dorarse, las sacamos y las dejamos sobre papel absorbente.
- **3.** Para montar el plato, vamos alternando rodajas de patata y de berenjena. Salpimentamos.
- **4.** Las rociamos con miel y decoramos con unas hojas de albahaca o semillas de sésamo.

Podemos añadir otros ingredientes como remolacha, boniato, incluso zanahoria o lonchas de jamón, siempre dejando todos los ingredientes bien crujientes.



# PATATAS CON ALCACHOFAS Y PIÑONES

Una sencilla y sorprendente receta con un toque muy mediterráneo, resulta un primer plato muy ligero y delicioso con ese sabor tan especial que aporta la alcachofa a nuestros platos.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 4 Alcachofas.
- 50 gr. de piñones.
- Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas.
- 2. Las freímos en abundante aceite de oliva, removiendo de vez en cuando. Mientras, pelamos y cortamos las alcachofas lo más finas posibles. Las iremos frotando con medio limón para evitar que se pongan negras.
- **3.** Cuando las patatas comiencen a dorarse, añadimos las alcachofas, los piñones, removemos bien y retiramos del fuego.
- 4. Quitamos el exceso de aceite y salpimentamos.

Es importante frotar bien las alcachofas y los dedos con limón mientras las estamos limpiando y troceando para evitar que se pongan negras y nuestros dedos se oscurezcan. Si nos gusta el toque crujiente de los piñones, también podemos añadir unas almendras laminadas tostadas, riquísimo.



## BACALAO DORADO O A BRAS

Este **es un plato rápido de preparar y muy popular en casi todo el territorio portugués.** Elaborado a base de bacalao en salazón y patata, servido con olivas negras y un buen puñado de perejil fresco. El resultado es un plato tradicional realmente delicioso.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 2 Lomos de bacalao.
- 2 Cebollas tiernas.
- 1 Diente de ajo.
- 3 Huevos.

Aceitunas negras.

Perejil.

Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y troceamos la patata en tiras finas. La freímos en abundante aceite de oliva hasta que esté casi dorada. Retiramos todo el aceite y reservamos.
- 2. Cortamos la cebolleta en juliana y machacamos el diente de ajo. Lo ponemos a fuego lento en una sartén durante unos 10 min, removiendo de vez en cuando. Colocamos encima de la cebolleta los lomos de bacalao con la piel hacia arriba, tapamos y dejamos otros 10 min. más.
- **3.** Sacamos el bacalao y lo desmenuzamos. Añadimos a la sartén de la cebolleta las patatas y los huevos batidos, salpimentamos, removemos bien y dejamos a fuego lento hasta que el huevo quede cuajado.
- **4.** Servimos en una fuente el bacalao desmenuzado, sobre este las patatas y para decorar olivas negras troceadas y un poco de perejil picado.

Para desalar el bacalao lo limpiaremos bien bajo el grifo y lo pondremos en remojo el día antes, cambiaremos el agua cada 8 horas. Pasado este tiempo, lo escurrimos y lo tendremos listo para cocinar.



# **KEBAB** DE POLLO Y PATATAS

Hoy en día los kebab son muy populares y los encontramos siempre presentados en un pan de pita o enrollados, a pesar de su origen en el que se presentaban con trozos de carne insertados en una brocheta de madera. Quedan muy bien acompañados de una refrescante ensalada para compensar el picante.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 1 Pechuga de pollo cortada en tiras.
- Pan de pita o tortillas de trigo.
- 1 Cucharadita de pimentón picante.
- 1/2 Cucharadita de comino en polvo.
- 1 Yogur griego
- Hojas de hierbabuena.
- Sal y pimienta.

- 1. Ponemos a macerar el pollo con el pimentón, el comino, un poco de sal y de pimienta.
- 2. Pelamos y cortamos las patatas en tiras a lo largo. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y reservamos.
- **3.** Freímos el pollo en una sartén con un poco de aceite de oliva, removiendo, hasta que comience a dorarse por todos los lados.
- 4. Mezclamos el yogur con las hojas de hierbabuena picadas.
- **5.** Servimos el pan de pita o las tortillas con el pollo, las patatas, un poco de tomate partido y la salsa. Enrollamos y listo.

A pesar de que esta receta está realizada con pollo, la carne más típica del kebab es la de cordero. Podemos combinarla con el pollo si queremos o solamente con cordero. También podemos asar la carne en el horno a fuego alto, dejándola crujiente por fuera.



## FISH AND CHIPS

Si viajamos a las Islas Británicas, seguro que en algún momento acabaremos recurriendo a este típico y rápido bocado en algún puesto de comida callejera o taberna típica. Se prepara con bacalao, merluza o lenguado con un crujiente rebozado y acompañado con unas patatas fritas con un toque de vinagre. Sencillamente delicioso.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 1 Cola de bacalao, abierto y sin raspa.
- 1 Huevo.
- 50 gr.de harina.
- 25 ml. de vinagre.
- Sal en escamas.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas a lo largo. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- **2.** Retiramos del fuego y rociamos con un buen chorro de vinagre y la sal en escamas.
- 3. Reservamos.
- **4.** Salpimentamos el bacalao, lo pasamos por huevo batido, por harina y lo freímos hasta que esté bien dorado por ambos lados.
- 5. Servimos acompañado de las patatas.

Si queremos un rebozado más crujiente lo rebozaremos dos veces en vez de una y lo freiremos en aceite muy caliente.



### PATATAS A LO POBRE

Una de las preparaciones con patata **más populares de toda la geografía española**. Recibe su nombre de momentos de escasez económica, en los que se preparaba con los pocos ingredientes que se encontraban en la despensa. El plato que sería una guarnición se convertía en plato principal, de ahí su nombre, patatas a lo pobre.

- 1. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas finas.
- 2. Las ponemos en una sartén con abundante aceite de oliva a fuego medio, bajo, removiendo a menudo, durante 10 min. Mientras, troceamos y despepitamos el pimiento, cortándolo en tiras. Pelamos y cortamos la cebolla en juliana.
- 3. Añadimos a las patatas el pimiento, la cebolla, la hoja de laurel y los ajos enteros sin pelar. Seguimos cocinando unos 20 min. a fuego lento, removiendo de vez en cuando. La patata no tiene que freírse, sino cocinarse poco a poco, con lo que no hay que preocuparse si se nos rompe.
- **4.** Una vez cocinados todos los ingredientes, retiramos el laurel, los dientes de ajo y el aceite. Salpimentamos y servimos.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Pimiento verde o rojo.
- 1 Cebolla grande.
- 2 Dientes de ajo.
- 1 Hoja de laurel.

Podemos añadir un par de huevos y romperlos al freír o incluso unos tacos de jamón, tocino o longaniza. Es una preparación que podemos enriquecer con cualquier ingrediente de la cocina tradicional.



# WOK DE PATATAS, BRÓCOLI Y JENGIBRE

El wok es un utensilio tradicional de la cocina asiática que se usa principalmente para saltear verduras u otros ingredientes de manera que estos se cocinen de manera ligera y saludable. Este plato es fácil de preparar y puede variarse para adaptarlo a las verduras que tengamos en ese momento en casa.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 1 Brócoli.
- 2 Zanahorias.
- 2 Cucharadas de salsa de soja.
- 2 Cucharadas de aceite de sésamo.
- 1 Trozo pequeño de jengibre fresco.
- Sésamo tostado.

- 1. Pelamos las patatas y las cortamos en tacos pequeños. Las freímos en abundante aceite caliente. Cuando comiencen a dorarse, retiramos del fuego y reservamos.
- 2. Troceamos el brócoli.
- **3.** Pelamos y cortamos en tiras la zanahoria. Ponemos un wok al fuego y salteamos unos minutos el brócoli y la zanahoria con una cucharada de aceite de oliva.
- **4.** Añadimos la salsa de soja, el jengibre rallado, el aceite de sésamo, las semillas y las patatas fritas.
- **5.** Salpimentamos, removemos bien y servimos.

Si salteamos un diente de ajo y cebolla picada antes de añadir el resto de ingredientes al wok, este quedará más aromático y sabroso. También podemos añadir un toque refrescante con unas hojas de cilantro picadas por encima justo antes de servir.



## **PATATAS CHIPS CON SAL Y VINAGRE**

Las chips o patatas crujientes se pueden encontrar en el mercado con multitud de formas y sabores, nada como el placer de tomarlas recién cocinadas en casa, **un placer muy fácil al alcance de todos.** 

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán
- 4 Cucharadas de vinagre.

Sal en escamas.

- 1. Pelamos las patatas y con ayuda de una mandolina, las cortamos con la medida más fina que podamos. Las vamos secando una a una con papel absorbente.
- 2. Colocamos una sartén en el fuego con abúndate aceite caliente y las vamos friendo por tandas hasta que comiencen a dorarse y notemos que están crujientes.
- **3.** Las vamos retirando con una espumadera y las colocamos sobre papel absorbente.
- 4. Las servimos rociadas con el vinagre y la sal en escamas.

Si no queremos que se peguen entre ellas, podemos ponerlas en agua un par de horas y luego secarlas bien antes de freir, de esta manera también nos aguantarán super crujientes varios días.



## PATATAS AVELLANA CON ALI OLI NEGRO

Esta forma de preparar las patatas queda ideal como guarnición, tanto en platos de carne como de pescado, incluso acompañando una menestra de verduras. En esta ocasión las presentamos como entrante, con un aire marino de la tinta de calamar, siendo el aperitivo perfecto de cualquier comida.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 2 Cucharadas de mantequilla.
- 1 Cucharada de aceite de oliva.
- 1 Sobre de tinta de calamar.
- 200 ml. de aceite suave.
- 1 Diente de ajo.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de zumo de limón.

- 1. Lavamos y pelamos las patatas. Con ayuda de un ahuecador, vamos cortando la patata en forma de bolas. Las lavamos y secamos bien. En unas sartén, colocamos la mantequilla y la cucharada de aceite de oliva y las freímos a fuego medio, sin parar de remover, hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y reservamos.
- 2. En el vaso de la batidora colocamos el diente de ajo, el huevo, el zumo de limón, la tinta de calamar y el aceite suave. Colocamos la batidora al fondo y comenzamos a batir con cuidado. Cuando veamos que comienza a formarse el alioli vamos sacando la batidora con cuidado y sin apagar. Una vez fuera, reservamos en el frío hasta el momento de montar el plato
- **3.** Servimos las patatas con el alioli negro y un poco de perejil picado por encima.

Si queremos que las patatas queden un poco caramelizadas, las haremos a fuego lento, removiendo a menudo, hasta que comiencen a dorarse, en ese momento subiremos el fuego para conseguir un exterior crujiente.



## **PAKORAS HINDÚES** DE PATATA

Esta fritura de patatas y verdura **es uno de los entrantes más populares de la cocina hindú**. Resultan deliciosas solas o acompañadas de cualquier salsa con menta o mango. Yo personalmente las como siempre sola, y suelo variar la verdura con la que acompaño a la patata.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 1 Zanahoria.
- 1 Cebolla.
- 100 gr. de harina de garbanzo.
- 1 Manojo de cilantro picado.
- 1 Cucharada de curry.
- 1 Cucharadita de bicarbonato.
- Sal y pimienta.

- 1. Pelamos las patatas, la zanahoria y la cebolla.
- 2. Con ayuda de un rallador grueso, rallamos la zanahoria y la patata. La ponemos en un cuenco grande.
- **3.** Cortamos la cebolla en juliana y la añadimos junto al cilantro, las especias y la harina de garbanzo. Añadimos un vasito de agua y mezclamos bien.
- **4.** Vamos tomando porciones sin forma definida y las freímos en abundante aceite caliente por ambos lados hasta que comiencen a dorarse.
- **5.** Servimos con una salsa de mayonesa con un poco de cúrcuma.

La masa de las pakoras se puede preparar con antelación y guardar en la nevera hasta el momento de cocinarlas. También podemos guardar la masa que nos sobre y freírlas varios días después.



# MOJETE **DE PATATAS FRITAS**

El mojete de patatas es un plato típico de Baena. Este plato se sirve en frío, con lo que resulta **ideal** para los meses más calurosos del año.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Cebolla.
- ½ Pimiento verde.
- 2 Tomates.
- 2 Huevos.
- 1 Diente de ajo.

Un trozo de pan duro.

Sal y pimienta.

Perejil.

- 1. Ponemos a remojo el pan duro.
- 2. En una sartén, pochamos las verduras picadas (cebolla, pimiento, tomate y ajo) cuando estén bien cocinadas, añadimos la miga de pan, un vaso grande de agua y lo pasamos por la batidora hasta obtener una crema fina.
- 3. Salpimentamos y lo ponemos en un cazo a fuego lento a reducir.
- 4. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas gruesas.
- **5.** Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Las retiramos del fuego y añadimos a la salsa junto con los huevos y el perejil picado.
- 6. Removemos hasta que el huevo cuaje. Servimos.

Este plato se sirve en frío, con lo que se puede preparar varios días antes y guardar en la nevera hasta el momento de tomar.



# PATATAS AL AJO CABAÑIL CON COSTILLAS DE CORDERO

Las patatas al ajo cabañil son una preparación sencilla y muy **típica en la Región de Murcia**. En casa siempre las prepara mi padre, es una de sus especialidades, le quedan riquísimas. Sin lugar a dudas, esta es mi preparación favorita con patatas.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos el aceite de la sartén y reservamos.
- **3.** Con ayuda de un mortero, machacamos los ajos con el perejil y un poco de sal. Añadimos el vinagre, mezclamos y rociamos las patatas con esta mezcla.
- **4.** Las ponemos al fuego, mezclamos bien y cocinamos unos minutos hasta que se evapore el vinagre. Mientras, salteamos las costillas de cordero en una sartén aparte.
- 5. Servimos las patatas con las costillas.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 6 Costillas de cordero.
- 4 Dientes de ajo.
- Un buen manojo de perejil.
- 50 ml de vinagre de vino blanco.

Las patatas se pueden freír con una hoja de laurel o un poco de comino para aportar más aroma y sabor al conjunto del plato. También se puede preparar con pierna de cordero en tacos, incluso con pollo, aunque en muchas ocasiones las patatas se presentan solas.



# PATATAS CON SALCHICHAS ALEMANAS Y SALSA DE MOSTAZA

La mostaza en grano tiene un sabor increíble, gana intensidad y queda de maravilla con la patata. Completamos el plato con unas salchichas y obtenemos un resultado riquísimo, ideal para preparar en cualquier ocasión.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 4 Salchichas estilo alemán.
- 100 ml de nata para cocinar.
- 25 gr de mostaza en grano.
- Sal y pimienta.

- 1. Lavamos bien las patatas y las cortamos a lo largo en gajos.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Añadimos las salchichas cortadas en trozos, removemos bien y retiramos del fuego. Quitamos el aceite con cuidado y reservamos las patatas.
- **3.** Ponemos un cazo al fuego con la nata, la mostaza, salpimentamos y dejamos cocinar unos 5 min. a fuego medio.
- 4. Cubrimos las patatas con la salsa de mostaza y servimos.

Se puede cocinar un poco menos la patata y terminar de hacerla con la nata y la mostaza, de esta manera, penetrarán mas los sabores.



### PATATAS A LA MEXICANA

Inspirado en los tacos mexicanos, este plato es **ideal para picoteos con amigos o si quitamos el picante, para hacer que los niños coman verduras y legumbres de forma divertida.** 

#### 2 Raciones

2 Patatas Catalán.

½ Pimiento verde.

1/2 Cebolla.

Tomates cherry.

1 Aguacate.

100 gr. de frijoles o alubias moradas cocidas.

1 Manojo de cilantro.

Salsa de tomate picante.

Tortillas de maíz.

- 1. Pelamos y troceamos la patata en tacos grandes.
- 2. La freímos en abundante aceite caliente.
- **3.** Cuando comiencen a dorarse, retiramos del fuego y colocamos sobre un plato grande.
- **4.** Mientras, pelamos y cortamos el aguacate, la cebolla, el pimiento, los tomates y los vamos colocando sobre las patatas.
- 5. Por último añadimos los frijoles y espolvoreamos con cilantro picado.
- **6.** Servimos acompañado de tortillas de maíz y salsa de tomate picante.

Podemos completar nuestros tacos con restos de verduras que tengamos por casa como tomate, lechuga, maíz dulce, incluso de carne o pescado.



# **BROCHETA DE PATATAS FRITAS** CON GAMBONES Y SALSA VERDE

Resultan ideales como entrante en una barbacoa o comida al aire libre, siendo una forma deliciosa de empezar una veraniega comida. Seguro que nuestros invitados van a quedar sorprendidos con esta preparación, sobre todo, por lo sabrosa que queda.

#### 2 Raciones

2 Patatas Catalán.9 Colas de gambones.Tomates cherry.2 Diente de ajo.Un buen manojo de perejil

50 ml de aceite de oliva

- 1. Pelamos y cortamos la patata en tacos grandes.
- **2.** La freímos en abundante aceite caliente hasta que esté casi lista. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.
- **3.** En unas brochetas de madera, intercalamos los gambones con las patatas fritas y tomates cherry.
- **4.** Las salpimentamos y las pasamos por la plancha hasta que comiencen a dorarse las patatas y veamos que los gambones están bien cocinados.
- **5.** Para la salsa verde, machacamos los ajos con el perejil en un mortero, añadimos el aceite, mezclamos bien y servimos junto a las brochetas.

Podemos preparar la patata el día antes. Solo tener que montar la brocheta en el momento de cocinarlas y la patata cogerá calor en la plancha o barbacoa y quedando perfecta.



## NIDOS DE PATATAS FRITAS CON HUEVO Y JAMÓN

Una forma diferente y divertida de presentar en la mesa los famosos huevos con patatas. Aunque parezca laborioso es **muy fácil y rápido de preparar**. Para obtener un mejor resultado, cocinaremos los nidos con el fuego muy alto, quedarán súper crujientes.

- 1. Con ayuda de una mandolina, rallamos gruesa la patata. Tomamos dos coladores pequeños, pero que uno sea un poco más grande que el otro.
- 2. Cubrimos el fondo del colador grande con la mitad de la patata rallada y presionamos por encima con el colador más pequeño.
- **3.** En un cazo con abundante aceite caliente, introducimos con cuidado los dos coladores con la patata en el centro y freímos hasta que esta comience a dorarse y esté crujiente, retiramos del fuego, quitamos el colador pequeño y dando un golpecito con cuidado, sacamos la patata del colador grande.
- 4. Dejamos enfriar. Mientras freímos los huevos.
- **5.** Rellenamos las cestas de patata con el jamón y los huevos. Servimos.

#### 2 Raciones

2 Patatas Catalán.2 Huevos.Lonchas de Jamón serrano.Sal y pimienta.

El relleno puede variar como más nos guste o se presente la ocasión, verduras variadas, un revuelto o huevos de codorniz. Sólo tendremos que echarle imaginación.



## **TUMBET** O PISTO MALLORQUÍN

El tumbet o pisto mallorquín se preparaba originalmente aprovechando los restos de hortalizas que iban quedando. Lo podemos tomar tanto frío como caliente. A modo de plato único o de guarnición, como decidamos tomarlo, quedaremos encantados con su delicioso sabor.

- 1. Pelamos y cortamos en rodajas finas la patata. La freímos en abundante aceite caliente. Cuando comience a dorarse, retiramos y colocamos en la base de una cazuela de barro.
- 2. Cortamos el calabacín en rodajas y lo freímos en el mismo aceite que las patatas, cuando comience a dorarse, lo colocamos encima de las patatas.
- **3.** Cortamos la berenjena en rodajas finas, las pasamos por harina y freímos en el mismo aceite, cuando comience a dorarse, retiramos y colocamos en la cazuela encima del calabacín.
- **4.** Cortamos el pimiento en tiras, y lo freímos hasta que comience a dorarse y lo colocamos encima de la berenjena.
- **5.** Cubrimos todo con la salsa de tomate casero caliente y un poco de perejil por encima.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 1 Calabacín.
- 1 Berenjena.
- ½ Pimiento verde.
- 250 gr. de salsa de tomate estilo casero.
- 1 Cucharada de harina

Al ser un plato típico de las islas, quedará de maravilla acompañado de pescadito frito o al horno.



### **PATATAS ESCABECHADAS**

Esta receta típica de Extremadura se prepara sobre todo en los días de cuaresma, en los que se reduce el consumo de carne y se opta por este tipo de preparaciones. **Un plato económico y lleno de sabor** que, fuera de las tradiciones, podemos encontrar en muchos bares de tapas por la zona.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Huevo.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de ajo.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharada de pimentón.
- ½ Cucharadita de comino en polvo.
- 50 ml de vinagre.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas gruesas. Las freímos en abundante aceite caliente, a fuego bajo, hasta que veamos que están casi cocinadas, pero no del todo. Las retiramos del fuego y las dejamos enfriar sobre papel absorbente.
- 2. Batimos el huevo, y pasamos por este las patatas, las freímos en el mismo aceite, pero ahora con el fuego alto, hasta que comiencen a dorarse. Retiramos y dejamos enfriar.
- **3.** En un mortero, machacamos bien los ajos, les añadimos el pimentón, los cominos, un poco de sal, el vinagre y mezclamos.
- **4.** Pelamos y picamos fina la cebolla. La ponemos en una sartén y la pochamos. Cuando comience a dorarse, añadimos el laurel y el majado de ajo y vinagre. Dejamos cocinar unos minutos y volcamos encima de las patatas. Servimos. Las podemos tomar calientes o frías.

Los escabeches siempre quedan más ricos después de reposar unas 24 horas, así que podemos preparar estas patatas el día antes de tomarlas.



# PATATAS FRITAS CON SETAS Y CRUJIENTE DE PARMESANO Y ALMENDRA

Este plato es ideal para sacar el máximo partido a la temporada de setas. Resulta ideal si queremos preparar una guarnición más elaborada o si lo queremos tomar como plato único. Vale la pena añadir hierbas frescas, le daremos un aroma irresistible.

#### 2 Raciones

4 Patatas Catalán.

200 gr. de setas variadas (boletus, portobello, shiitake...)

50 gr. de queso parmesano en polvo.

50 gr. de almendra molida.

50 gr. de piñones.

Sal y pimienta.

Hierbas aromáticas para decorar.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y reservamos.
- 2. Precalentamos el horno a 180°C. En una bandeja para horno, colocamos el parmesano en polvo, la almendra molida y los piñones. Los horneamos unos 5 min. o hasta que veamos que comienzan a dorarse.
- **3.** Limpiamos y troceamos las setas. Las pasamos unos minutos por la plancha para que queden marcadas por ambos lados.
- **4.** Servimos las patatas con las setas por encima y el crujiente de almendra y parmesano. Decoramos con las hierbas frescas.

Podemos preparar el crujiente con antelación, incluso guardar el sobrante para acompañar otros platos o ensaladas.



### PATATAS FRITAS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

Tanto el guacamole como el pico de gallo, son dos de las salsas más populares dentro de la cocina mexicana y sirven para acompañar un montón de platos, como quesadillas, tacos o nachos. A nosotros, como más nos gusta, es con la mejor patata.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Aguacate.
- 1 Tomate.
- 1 Cebolla.
- ½ Pimiento rojo.
- ½ Pepino.
- El zumo de 1 Limón.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta.
- Unas hojas de cilantro.

- 1. Pelamos las patatas, las cortamos a lo largo y las freímos en abundante aceite caliente. Cuando comiencen a dorarse, retiramos del fuego y reservamos.
- 2. Pelamos en aguacate y lo ponemos en un cuenco con media cebolla y medio tomate muy picado. Lo chafamos todo con ayuda de un tenedor hasta conseguir un puré. Añadimos las hojas de cilantro picadas, el zumo de limón, salpimentamos y mezclamos bien.
- **3.** Picamos muy pequeño la otra media cebolla, el medio tomate que nos queda, el pepino y el pimiento, lo mezclamos bien, salpimentamos y rociamos con un poco de aceite de oliva.
- **4.** Servimos las patatas con el guacamole y el pico de gallo por encima.

Tanto el guacamole como el pico de gallo, resultan deliciosos y se conservan bien en la nevera, con lo que puedes preparar cantidad y preparar estas patatas en varias ocasiones.



## PULPO A LA GALLEGA CON PATATAS CATALÁN

El pulpo a la gallega o pulpo a feria, **es un plato tradicional y muy aplaudido de la cocina gallega**. Podemos degustarlo en cualquier bar o taberna, aunque el momento en que más se suele consumir es en fiestas, ferias y romerías. A pesar de su preparación sencilla, se ha convertido en uno de los emblemas de la cocina española.

#### 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 1 Pata de pulpo.
- 1 Cucharadita de sal en escamas.
- 1 Cucharadita de pimentón picante.
- 1 Cucharada de aceite de oliva.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas gruesas. Las freímos en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y reservamos.
- **2.** Ponemos una olla al fuego con abundante agua salada, cuando comience a hervir, metemos el pulpo y lo cocemos durante 1 hora. Retiramos del fuego y cortamos en rodajas.
- **3.** Sobre una tabla de madera, colocamos las rodajas de patatas fritas, encima los trozos de pulpo.
- **4.** Espolvoreamos con un poco de pimentón, la sal en escamas y aceite de oliva. Servimos.

Si contamos con poco tiempo, podemos cocer el pulpo en la olla rápida durante 15 min, quedará igual de rico que en una olla tradicional, eso sí, lo tenemos que congelar previamente



## **FONDUE DE QUESO** CON PATATAS FRITAS

La fondue es un plato originado en Suiza en las zonas de alta montaña, realizado a base de queso fundido que se toma sumergiendo en este diversos ingredientes insertados en un pincho largo. Resulta ideal para comidas en familia o con amigos, ya que son muy interactivas y dinámicas.

#### 2 Raciones

4 Patatas Catalán.
150 gr. de queso Gruyere.
100 gr. de queso Emmental.
100 ml. de vino blanco.
1 Cucharadita de maicena.
Sal, pimienta y nuez moscada.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego, salamos y reservamos.
- 2. Cortamos en tacos pequeños los quesos. Diluimos la maicena en un poco de vino blanco. En una cazuela de barro, colocamos los quesos, el vino, la maicena diluida, salpimentamos y ponemos un poco de nuez moscada. Removemos hasta que los quesos estén completamente fundidos.
- **3.** Servimos la fondue caliente con las patatas fritas y un poco de pan o uvas.

Si vamos a tomar la fondue con niños, podemos sustituir el vino blanco por una infusión suave o té.



### PATATAS FRITAS CON HUMMUS

El hummus es una crema de garbanzo muy popular en todo Oriente Medio, teniendo sus variantes en las distintas zonas. Hoy día se está convirtiendo en uno de los picoteos más populares gracias a su sorprendente sabor y a todas las propiedades positivas que contiene.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 250 Gr. de garbanzos cocidos.
- 2 Cucharadas de aceite de oliva.
- 2 Cucharadas de tahini.
- El zumo de 1 limón.
- 1 Cucharadita de comino.
- Pimentón picante.
- Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en tiras a lo largo.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y las dejamos sobre papel absorbente. Espolvoreamos con abundante pimentón picante.
- **3.** En un robot de cocina o procesador de alimentos, trituramos los garbanzos con dos cucharadas de aceite de oliva, el tahini, el zumo de limón y el comino hasta conseguir un puré homogéneo. Decoramos con un poco de aceite de oliva y piñones, servimos con las patatas fritas y a untar.

Podemos preparar diferentes versiones añadiendo a nuestro hummus ingredientes como el aguacate, la remolacha o zanahoria, lo que no solo aportará a nuestra mesa un color sorprendente y llamativo, también tendremos un sabor increíble.



## PATATAS CON CREMA DE QUESO CHEDDAR

Esta salsa de queso cheddar es **ideal para "dipear" con la mejor patata frita**, con lo que resulta una preparación perfecta para comidas informales con amigos o cenas en un ambiente más desenfadado

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 100 gr. de queso Cheddar.
- 1 Chile rojo.
- 1 Cucharada de maicena.
- 1 Cucharada de aceite de oliva.
- 100 ml de leche.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y salpimentamos.
- 2. En un cazo, calentamos la cucharada de aceite, añadimos la maicena y removemos hasta que cambie de color y comience a tostarse. Incorporamos la leche poco a poco, removiendo, hasta que comience a espesar, en ese momento añadimos el queso troceado y el chile picado fino, salpimentamos.
- **3.** Retiramos del fuego y seguimos removiendo hasta que el queso se funda y tengamos una salsa homogénea y densa.
- 4. Servimos las patatas acompañadas de la salsa.

Podemos regular el grado de picante añadiendo poco a poco el chile troceado y probando, hasta obtener el que más nos guste.



## PATATAS FRITAS CON QUESO FETA Y TZATZIKI

Esta refrescante receta inspirada en las ensaladas griegas, resulta ideal para servir cuando tenemos invitados en casa, ya que, quitando las patatas, el resto se puede preparar con antelación. El queso feta es muy sabroso y queda de maravilla con la patata. Acompañada con tzatziki, una sencilla y suave salsa, nos trasladará a su país de origen con solo tomarla.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Pepino.
- 1 Yogur griego.
- 50 gr. de queso feta.
- Hojas de hierbabuena.
- Olivas negras.
- Sal y pimienta

- 1. Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse.
- 2. Mientras, cortamos el pepino por la mitad y con ayuda de un rallador, rallamos gruesamente una de las mitades, la ponemos con sal en un escurridor y dejamos unos 15 min para que suelte parte del agua que contiene. Pasados los 15 min, escurrimos apretando con la mano y mezclamos con el yogur griego y las hojas de hierbabuena picadas.
- **3.** Salpimentamos las patatas y servimos con el medio pepino que nos quedaba troceado por encima, con el queso feta, las olivas negras y alguna hoja de hierbabuena decorando. Acompañamos con la salsa de yogur.

La ralladura de limón va genial con esta receta, así que no dudes en añadirle ese toque cítrico.



# PATATAS FRITAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y SESAMO TOSTADO

En Japón, el sésamo es un condimento indispensable y resulta delicioso si se echa sobre la comida. El toque con la patata y la cebolla caramelizada es delicioso y le aporta un aire muy especial a esta preparación.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 2 Cebollas.
- 3 Cucharadas de azúcar moreno.
- 3 Cucharadas de sésamo tostado.

Aceite de oliva.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes y regulares. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- 2. Pelamos y cortamos las cebollas en aros.
- **3.** Las ponemos en una sartén a fuego lento con el azúcar, removiendo de vez en cuando, hasta que la cebolla comience a dorarse. Retiramos del fuego.
- **4.** Salpimentamos las patatas y las servimos con la cebolla por encima y espolvoreadas con sésamo tostado y un poco de perejil.

En el mercado encontramos sésamo crudo, tostado o negro, podemos dar un aire más visual a nuestro plato añadiendo sésamo de los diferentes tipos, ya que cada uno tiene un color diferente.



## SARTÉN DE PATATAS CAMPERAS

En esta sabrosa sartén, combina la textura y el sabor suave de la patata con la fuerza de los ajos y el bacon. Si queremos un sabor más intenso, nada como añadir unas rodajas de chorizo unos minutos antes de sacar del fuego.

#### 2 Raciones

4 Patatas Catalán.

½ Pimiento rojo.

½ Pimiento verde.

1 Cebolla.

2 Huevos.

2 Dientes de ajo.

100 gr. de tocino o panceta.

Sal.

Pimienta.

Perejil.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en tacos pequeños. Pelamos y cortamos la cebolla en juliana. Troceamos en tiras los pimientos. Picamos los ajos.
- 2. Ponemos una sartén al fuego y salteamos las patatas junto con la cebolla y los pimientos, removiendo hasta que comiencen a dorarse. En otra sartén, salteamos los dientes de ajo picados con la panceta. Cuando comiencen a dorarse, añadimos los huevos y freímos un par de minutos más.
- 3. Retiramos del fuego.
- 4. Servimos los huevos con las patatas por encima y perejil picado.

Un buen manojo de ajos tiernos le va de maravilla a este plato. Si tienes por la nevera, no dudes en añadirlos.



## PATATAS HASSELBACK FRITAS CON HIERBAS AROMÁTICAS

Estas patatas de origen sueco, facilitan la cocción de la patata, ya que el calor entra directamente al fondo. Los cortes también ayudan a que los ingredientes que introducimos en los diferentes cortes, penetren más en la patata. Estas patatas quedan muy crujientes por fuera y resultan una guarnición perfecta y de lo más vistosa.

#### 2 Raciones

4 Patatas Catalán pequeñas.
Un buen manojo de hierbas frescas (laurel, hierbabuena, tomillo, romero, salvia...)
Aceite de oliva.
Sal gruesa en escamas.
Pimienta.

- 1. Lavamos bien las patatas. Para realizar los cortes, la forma más sencilla es colocar las patatas entre dos espátulas de madera (de cocina) del mismo grosor. Vamos cortando de arriba hacia abajo, de manera que el corte no atraviesa la patata, ya que choca con las espátulas de madera.
- 2. Vamos realizando cortes finos en toda la patata, salpimentamos e introducimos hierbas y especias, con cuidado, dentro de los cortes. Hacemos igual con todas las patatas.
- **3.** Las freímos en abundante aceite caliente, por todos los lados, hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego. Retiramos las hierbas que queden más quemadas y las sustituimos por otras frescas. Servimos con sal gorda en escamas, un poco de pimienta y aceite de oliva.

Justo al sacarlas del fuego y con cuidado, podemos introducir en algunos cortes un poco de queso a nuestro gusto, este se fundirá con el calor que mantiene la patata y quedará impresionante.



### **ZARANGOLLO MURCIANO**

El zarangollo es uno de los platos más populares de la cocina murciana, siendo durante las Fiestas de Primavera, el momento en el que más se suele consumir en todos los bares de la ciudad. Es un delicioso ejemplo del buen uso de las verduras de la huerta.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 3 Calabacines.
- 1 Cebolla grande.
- 4 Huevos.
- 4 Cucharadas de aceite de oliva.

Sal.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas. Lavamos y cortamos los calabacines con piel en rodajas finas.
- 2. Pelamos y cortamos la cebolla en juliana.
- **3.** Ponemos al fuego una cacerola grande y calentamos el aceite. Añadimos todas las verduras, removemos bien y a fuego medio vamos cocinando durante una hora o hasta que todos los ingredientes queden tiernos.
- **4.** Añadimos los huevos, sal al gusto y removemos hasta que el huevo quede cuajado. Servimos con un poco de perejil picado por encima.

El zarangollo se puede tomar tanto caliente recién cocinado como frío, así que si sobra, lo puedes guardar para tomar en otro momento y seguirá estando delicioso.



# BROCHETA DE SOLOMILLO CON PATATAS CON LIMÓN Y HIERBABUENA

Las brochetas son una forma divertida y original de combinar y presentar alimentos en la mesa. Podemos adaptarlas a los gustos de cada comensal o incluso, poner los ingredientes en cuencos y que cada uno los prepare en el momento.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Solomillo de cerdo.
- ½ Pimiento rojo.
- 1/2 Pimiento verde.
- 1 Limón.
- Hojas de hierbabuena.

- 1. Cortamos el solomillo y los pimientos en tacos y lo insertamos en unas brochetas de madera.
- 2. Lo cocinamos a la parrilla hasta que comiencen a dorarse. Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- **3.** Las retiramos del fuego y las rociamos con el zumo de limón y las hojas de hierbabuena picadas.
- 4. Servimos las patatas con las brochetas.

Si no tenemos hierbabuena fresca, podemos utilizar seca hidratándola con el zumo de limón.



## **EMPANADILLAS DE PATATA**

Estas empanadillas de patata son muy típicas de preparar en Jumilla (Murcia) en Semana Santa. En esos días las familias las preparan en grades cantidades para deleitar a las visitas y disfrutar de ellas viendo las procesiones.

## 2 Raciones

- ½ Kilo de patatas Catalán.
- 2 Latas de atún.
- 2 Huevos.
- 1 Pimiento verde.

Masa para empanadillas.

- **1.** Cocemos los huevos hasta que queden duros. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente a fuego lento, cuando estén tiernas, añadimos el pimiento cortado en tiras y seguimos friendo hasta que quede bien cocinado.
- **3.** Retiramos del fuego y las dejamos escurrir para que suelten todo el aceite. Una vez frías, las mezclamos con el huevo duro picado y el atún.
- **4.** Mezclamos bien y rellenamos las empanadillas. Presionamos los bordes para que cierren bien, las pintamos con huevo batido y las horneamos hasta que comiencen a dorarse. Dejamos enfriar antes de tomar.

Podemos añadir unos piñones o un buen manojo de perejll picado, quedarán estupendas. También podemos añadir una guindilla al aceite de freir las patatas si nos gusta la comida con un toque más picante.



## TABLA DE PATATAS AMERICANA

Esta es la receta más socorrida cuando llegan invitados sorpresa a casa. **Sencilla, rápida y** resultona. Alterna salsas dulces con saladas.

## 2 Raciones

4 Patatas Catalán. Salsas variadas al

Salsas variadas al gusto: mostaza, kétchup, mayonesa, miel, sirope de chocolate, mermelada, salsa de queso, salsa de tomate picante.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- **2.** Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- 3. Las retiramos del fuego.
- 4. Servimos sobre una tabla acompañando de las diferentes salsas.

Puedes cortar las patatas con diferentes formas y decorarlas con finas hierbas espolvoreadas por encima.



## PINCHO MORUNO CON PATATAS FRITAS AL CURRY

Esta receta es **típica del norte de África**, aunque a día de hoy se ha popularizado por toda la **geografía española**, llegando incluso a ser un plato típico en algunos lugares, sobre todo por Andalucía. No es de extrañar su éxito, ya que están deliciosos, sobre todo en barbacoas y comidas al aire libre.

### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 100 gr. de carne de cordero en tacos.
- 1 Cucharada de mezcla de especias árabes.
- 1 Cucharada de curry.
- El zumo de medio limón.

- 1. Ponemos a macerar la carne de cordero con las especias árabes y el zumo de limón al menos una hora antes de prepararlas.
- 2. Insertamos la carne en unas brochetas de madera y cocinamos en la parrilla hasta que comiencen a dorarse.
- **3.** Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- **4.** Sacamos del fuego y espolvoreamos con curry.
- **5.** Servimos acompañando las brochetas.

Ponemos a macerar la carne de cordero con las especias árabes y el zumo de limón al menos una hora antes de prepararlas. Insertamos la carne en unas brochetas de madera y cocinamos en la parrilla hasta que comiencen a dorarse.



# PERRITOS CALIENTES CON PATATAS CRUJIENTES Y CEBOLLA

El perrito caliente o hotdog es una de las comidas más populares a nivel mundial, aunque su origen parece remontarse a los inmigrantes alemanes que, al llegar a Estados Unidos, adaptaron la salchicha alemana a su nueva dieta. Sea cual sea su origen, nos encantan.

#### 2 Raciones

2 Patatas Catalán.3 Salchichas.Pan para perritos.Cebolla crujiente.

- **1.** Pelamos las patatas y con ayuda de un rallador fino las rallamos en tiras finas.
- **2.** Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y reservamos sobre papel absorbente.
- 3. En el mismo aceite freímos las salchichas al gusto.
- **4.** Abrimos el pan de perritos y lo rellenamos con las salchichas, las patatas fritas y la cebolla tostada. Servimos con kétchup y mostaza.

Si queremos un toque extra en nuestro perrito, le podemos poner un poco de queso rallado por encima y gratinar unos minutos hasta que el queso comience a fundirse. Delicioso.



# FLAMENQUINES CON PATATAS PAJA

Las patatas paja quedan estupendas como guarnición o incluso solas en un picoteo o aperitivo. Si tenéis peques en casa, estos quedarán encantados cada vez que las preparéis.

## 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 4 Lonchas de jamón de york.
- 4 Lonchas de queso.
- 1 Huevo.

Pan rallado.

- 1. Pelamos y con ayuda de un rallador fino o mandolina, rallamos las patatas lo más pequeñas posible.
- 2. Ponemos una loncha de jamón de york, encima una de queso y enrollamos, lo pasamos por huevo y después por pan rallado. Si vemos que se nos deforman, podemos pincharlos con un par de palillos de madera, que nos ayudarán a conservar la forma.
- **3.** Freímos las patatas en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse, reservamos.
- 4. En el mismo aceite, freímos los rollitos de jamón de york. Servimos.

Si quieres que las patatas paja queden perfectas, una vez ralladas, ponlas en un escurridor y lávalas bien bajo el grifo para quitar el almidón y sécalas con papel de cocina. Quedaran sueltas y súper crujientes.



## PATATAS FRITAS CON SALSA ROSA

También conocida como salsa cocktail **es ideal para acompañar multitud de platos y preparaciones.** La podemos personalizar con un poco de orégano o unas hierbas frescas. Con Patatas Catalán, la salsa gana considerablemente, os lo aseguro.

## 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 3 Cucharadas de mayonesa.
- 3 Cucharadas de kétchup.
- 3 Cucharadas de zumo de naranja.
- 1 Cucharada de coñac.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas.
- **2.** Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- **3.** En un cuenco mezclamos la mayonesa con el kétchup, el zumo de naranja y el coñac, hasta obtener una salsa homogénea.
- 4. Servimos las patatas acompañadas de la salsa.

Si os parece que con coñac la salsa queda demasiado fuerte, el toque más suave y especiado del vermouth os encantará.



# SAN JACOBO CON PATATAS FRITAS SUPER CRUJIENTES

Los san jacobos son uno de los platos favoritos de los más pequeños de la casa, a mi me siguen gustando mucho y los preparo muy a menudo. El contraste del queso cremoso con el exterior crujiente me resulta delicioso. Si le sumamos el crujiente de la patata se transforman en un bocado al que pocos podrán resistirse.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Cucharadita de comino.
- 4 Lonchas de jamón de york.
- 2 Lonchas de queso.
- 1 Huevo.

Pan rallado.

- 1. Pelamos y troceamos muy fino las patatas. Las lavamos bien y las secamos con papel de cocina.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente, sin parar de remover, hasta que veamos que comienzan a tostarse.
- **3.** Una vez listas, las sacamos del fuego, salpimentamos, espolvoreamos con el comino y las dejamos en papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Para montar los san jacobos, ponemos dos lonchas de jamón de york con una de queso en el centro.
- **4.** Los pasamos por huevo batido y después por pan rallado. Freímos hasta que estén dorados por ambos lados. Servimos con las patatas.

Para un toque diferente a las patatas, sólo apto para los amantes del picante, se puede añadir una guindilla a las patatas mientras estas se frien, una vez doradas, la retiramos y desechamos, así evitaremos comerla por error.



# PATATAS CON MOSTAZA Y MIEL

Esta salsa es una de las más fáciles de preparar. El sabor característico de la mostaza y el dulce de la miel son una gran combinación que queda perfecta con la patata. Estas patatas las podemos disfrutar como entrante o acompañado un plato de carne asada o pescado. La salsa la podemos preparar con antelación y mezclarla justo en el momento de servir.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 2 Cucharadas de mostaza de Dijón.
- 2 Cucharadas de mostaza antigua.
- 2 Cucharadas de miel.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos hasta que comiencen a dorarse.
- 2. Retiramos del fuego y reservamos.
- **3.** Mezclamos enérgicamente las dos mostazas con la miel hasta obtener una salsa homogénea.
- **4.** Servimos las patatas acompañadas de la salsa de mostaza y un poco más de miel por encima.

Podemos añadir a la salsa de miel y mostaza un poco de zumo de limón, el toque refrescante y cítrico es una delicia en esta receta.



## **CAZUELA DE PATATAS** CON PIMIENTOS Y CEBOLLA

Un plato sencillo al que podemos añadir un montón de ingredientes al gusto, como un pimiento amarillo o el toque picante de una guindilla. Este plato se puede dejar de un día para otro y comer frío sobre una buena rebanada de pan casero tostado. Os aseguro que es una tosta deliciosa.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de ajo.
- Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas.
- 2. Pelamos y picamos la cebolla y troceamos los pimientos.
- 3. En una cazuela, lo freímos todo hasta que comience a dorarse.
- **4.** Retiramos el aceite sobrante y retiramos los dientes de ajo. Salpimentamos y servimos.

A esta receta le podemos añadir multitud de ingredientes a nuestro gusto, tacos de jamón, champiñones, ajos tiernos incluso un toque de guindilla al freir las patatas.



# HAMBURGUESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS Y MOSTAZA

Este bocado americano por excelencia se ha popularizado a nivel mundial hasta el punto de que la hamburguesa se puede consumir en casi todos los lugares del mundo, aunque no en todas partes pueden tomarla con la mejor patata, ¡así que vamos a la cocina a preparar este maridaje perfecto!

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 2 Hamburguesa de pollo.
- 1 Tomate.
- 1 Cebolla
- 2 Lonchas de queso cheddar.
- 1 Hoja de lechuga.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse, retiramos del fuego.
- 2. Freímos las hamburguesas hasta que queden doradas por ambos lados.
- **3.** Montamos la hamburguesa en el pan con el queso cheddar encima, unas rodajas de tomate, de cebolla y la lechuga.
- 4. Servimos con las patatas fritas y salsa de mostaza.

Prepara la hamburguesa con tus ingredientes preferidos, cebolla crujiente, pepinillos, bacon... va a quedar deliciosa.



# PATATAS FRITAS CON SALMOREJO

El salmorejo es una preparación típica de Córdoba. A pesar de la popularidad que tiene en la actualidad, su origen es un plato humilde. El salmorejo tradicional lleva entre sus ingredientes una cucharadita de vinagre, que ayudaba a su conservación. Si os gusta este ingrediente, no dudéis en añadirlo.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 500 gr. de tomates maduros.
- 300 gr. de miga de pan duro.
- 50 ml. de aceite de oliva.
- Sal.
- 1 Huevo duro.
- Taquitos de jamón serrano

- 1. Ponemos la miga de pan a remojo.
- 2. En un procesador de alimentos trituramos bien los tomates con el pan escurrido, el aceite de oliva y una cucharadita de sal. Dejamos enfriar en la nevera.
- **3.** Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse, retiramos del fuego y servimos con el salmorejo.
- 4. Decoramos con el huevo duro picado y los taquitos de jamón.

Podemos prepararlo con antelación, ya que en la nevera se conserva perfecto durante varios días. El pan que se utiliza para su elaboración es el pan de telera, si no lo tenemos a mano, podemos usar uno de masa blanca o tipo mollete, quedará perfecto



## PATATAS DELUXE

Las patatas Deluxe son sencillas y de sabor intenso. Las podemos acompañar de un montón de salsas como mostaza, barbacoa o queso, aunque como más me gustan son solas, me encanta lo crujientes que quedan por fuera y esponjosas por dentro.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 3 Cucharadas de pan rallado.
- 1 Cucharada de pimentón dulce.
- 1 Cucharada de ajo en polvo.
- 1 Cucharada de harina.
- Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas en gajos.
- 2. Hacemos una mezcla con el resto de ingredientes y mezclamos enérgicamente con las patatas, de forma que queden bien impregnadas.
- **3.** Las freímos en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse.
- **4.** Retiramos de la sartén, las pasamos por papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y servimos con salsa barbacoa.

Da un punto más crujiente añadiendo a la mezcia kikos o maíz crujiente en polvo.



# PATATAS FRITAS CON PAPRIKA Y AJO

La paprika o pimentón dulce de Hungría es muy similar a nuestro pimentón dulce pero elaborado con un tipo de pimiento seco típico de esa zona, con lo que si no encontramos, lo podemos sustituir sin problema por nuestro castizo pimentón dulce de La Vera.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Cucharada de pimentón dulce o paprika.
- 2 Dientes de ajo machacados.

Sal.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- 2. Pelamos y machacamos los dientes de ajo en un mortero, añadimos la paprika, la sal y una cucharada de aceite de oliva.
- **3.** Cuando las patatas estén doraras, retiramos el aceite y añadimos la mezcla de ajo y paprika.
- 4. Removemos bien durante un par de minutos y servimos.

Añade un poco de pimentón picante o ahumado y da a las patatas un toque diferente.



## PATATAS FRITAS AL PESTO

El pesto es una salsa muy popular en Italia elaborada con hierbas frescas y aceite de calidad para acompañar platos de pasta. En casa nos encanta como aliño para ensaladas o como en esta ocasión, con unas buenas patatas fritas.

#### 2 Raciones

Sal.

4 Patatas Catalán.
Un puñado de hojas de albahaca.
2 Dientes de ajo.
100 gr. de queso parmesano.
50 ml. de aceite de oliva.
50 gr. de piñones.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas en trozos.
- 2. Las freímos en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse, retiramos del fuego y reservamos.
- **3.** En una procesadora de alimentos introducimos todos los ingredientes y trituramos hasta obtener una salsa homogénea.
- **4.** Una vez que las patatas estén listas, las retiramos del fuego y mezclamos con la salsa.

Si añadimos al pesto una nuez, aportaremos un toque riquisimo y crujiente a la salsa.



## PATATAS FRITAS CON NATA Y BACON

Un plato sencillo que podemos enriquecer de muchas maneras, ya que los sabores aceptan muchas variantes. Un toque crujiente con almendra tostada en láminas, unas pasas por encima, o incluso unas aromáticas picadas harán de nuestra preparación un plato versátil y delicioso.

## 2 Raciones

4 Patatas Catalán. 100 gr. de bacon en tacos. 100 ml. de nata para cocinar. Nuez moscada en polvo. Sal y pimienta.

- Pelamos y troceamos las patatas.
- 2. Las freímos en abundante aceite de oliva. Cuando comiencen a dorarse retiramos del fuego.
- **3.** En una sartén pequeña salteamos el bacon, cuando esté bien cocinado, añadimos la nata y removemos bien.
- **4.** Servimos las patatas cubiertas con el bacon, salpimentamos y añadimos nuez moscada al gusto.

Podemos añadir también a la vez que la nata un poco de queso curado y gratinar durante unos minutos, quedarán deliciosas. Otra opción es un poco de roquefort o queso azul si las queremos con un toque más intenso.



# PATATAS A LAS FINAS HIERBAS CON LIMÓN

Estas patatas con aire fresco y aromático nos evocará a los platos elaborados en el sur de Francia con hierbas provenzales, así que podemos ser generosos en cuanto a las hierbas a usar. Servido como acompañamiento o como primer plato, será todo un acierto.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
  - 2. Las freímos en abundante aceite de oliva.
  - **3.** Cuando comiencen a dorarse, retiramos del fuego y reservamos sobre papel absorbente.
  - **4.** Picamos finamente las hierbas y las mezclamos con la ralladura de limón y el zumo.
  - **5.** Mezclamos bien las patatas con las hierbas, salpimentamos y servimos

#### 2 Raciones

4 Patatas Catalán. La ralladura de 1 limón. El zumo de medio limón. Hierbas frescas como perejil, hierbabuena, orégano, tomillo...

Podemos conservar las hierbas frescas más tiempo si las guardamos bien limpias en un tupper dentro de la nevera, así las tendremos perfectas hasta el momento de utilizarlas en la cocina.



# **CURRYWURST**

El currywurst es habitual en toda Alemania, pudiendo encontrarlo en mercados, ferias y puestos callejeros. **Resulta ideal para comer por la calle o sentados en una terraza, con unas buenas patatas fritas y acompañado de cerveza.** En Alemania existen tantos currywurst como salchichas podemos encontrar, así que podemos prepararlo con nuestras salchichas preferidas.

## 2 Raciones

- 2 Patatas Catalán.
- 2 Salchichas Brastwurst.
- 2 Cucharadas de kétchup.
- 1 Cucharada de tomate frito.
- 1 Cucharadita de curry en polvo.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- **2.** Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.
- **3.** Mezclamos enérgicamente el kétchup con el tomate frito y el curry hasta obtener una salsa homogénea.
- **4.** Hacemos unos cortes en las salchichas y las freímos hasta que estén doradas por ambos lados.
- **5.** Servimos con las patatas y la salsa de curry.

Si espolvoreamos un poco de curry por encima, potenciaremos más el sabor de la salsa.



# **SALCHIPAPAS**

Este es un plato muy popular en diversos países hispanoamericanos, lo encontramos sobre todo en puestos de comida callejera. **Resulta ideal para una comida rápida o para reuniones informales con amigos.** 

## 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 4 Salchichas Frankfurt.

Aceite de oliva.

Ketchup, mostaza y mayonesa

para acompañar.

- 1. Pelamos y cortamos a lo largo las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva.
- **2.** Cuando comiencen a dorarse, añadimos las salchichas cortadas en rodajas finas.
- 3. Removemos bien para que se frían las salchichas.
- **4.** Cuando comiencen a dorarse, retiramos del fuego y servimos acompañadas con las salsas.

Justo al sacarlas, le podemos añadir queso rallado, que se fundirá con el calor de las patatas.



# **TORTILLA DE PATATAS**

Con o sin cebolla, la tortilla de patatas es el plato estrella de la gastronomía española y lo podemos encontrar en casi cualquier bar de toda la geografía, algunas variaciones las podemos encontrar con pimiento rellenas o de gran tamaño.

#### 2 Raciones

- 6 Patatas Catalán.
- 1 Cebolla pequeña.
- 6 Huevos.
- Aceite de oliva.

Sal.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas.
- 2. Pelamos y picamos fina la cebolla.
- **3.** Ponemos una sartén al fuego con abundante aceite, cuando esté caliente freímos las patatas y la cebolla hasta que comiencen a dorarse. Batimos bien los huevos con un poco de sal.
- **4.** Retiramos el aceite de las patatas y vertemos en el centro el huevo batido.
- **5.** Cuando el huevo quede cuajado por un lado, damos la vuelta con cuidado y esperamos a que cuaje por el otro lado. Servimos.

Con o sin cebolla, la tortilla de patatas es el plato estrella de la gastronomía española y lo podemos encontrar en casi cualquier bar de toda la geografía. En algunas variaciones las podemos degustar con pimiento rellenas o de gran tamaño.



# **SALTEADO DE PATATAS AL AJILLO** CON GULAS Y GAMBAS.

Los salteados son una forma estupenda de incluir más verduras en nuestra alimentación. Le podemos añadir pimientos, champiñones, espinacas y un sinfín de ingredientes que darán un toque delicioso a nuestra mesa.

#### 2 Raciones

4 Patatas Catalán.
Un puñado de gulas.
Un puñado de gambas.
4 Dientes de ajo.
Perejil.
Sal y pimienta

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- **2.** Las freímos en abundante aceite caliente. Cuando estén doraras las retiramos y reservamos.
- 3. Pelamos y troceamos los ajos.
- **4.** En una sartén pequeña los doramos, les añadimos las gulas, las gambas y el perejil picado, removemos durante un par de minutos y servimos por encima de las patatas.
- 5. Salpimentamos.

Si te gusta el picante, añade una guindilla a la vez que los ajos, le aportará un punto picante delicioso.



# **REVUELTO DE PATATAS** CON AJOS TIERNOS Y ESPÁRRAGOS

Este plato se puede tomar como entrante o como plato principal. Si queremos darle un aire diferente, podemos añadir unas pasas o un poco de ralladura de piel de naranja.

## 2 Raciones

4 Patatas Catalán.Un manojo de espárragos trigueros.Un manojo de ajos tiernos.2 Huevos.Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y cortamos las patatas.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente en una sartén. Pelamos y troceamos los ajos tiernos, troceamos los espárragos.
- **3.** Cuando las patatas comiencen a dorarse, añadimos los ajos tiernos y los espárragos, seguimos friendo unos minutos hasta que estos queden cocinados.
- **4.** Retiramos el exceso de aceite de la sartén, añadimos los huevos y removemos hasta que queden cuajados. Salpimentamos.

Podemos añadir nuestras verduras favoritas a este revuelto, como setas o brócoli, incluso cualquier verdura que nos quede por la nevera, con lo que se convierte en un perfecto plato de aprovechamiento.



# PATATAS FRITAS CON ALIOLI

Si nos gusta menos picante, podemos utilizar solo un diente de ajo o incluso medio.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 1 Huevo.
- 250 ml. de aceite de oliva.
- 3 Dientes de ajo.
- Sal.
- El zumo de medio limón. Pereiil.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego.
- **3.** Ponemos en el vaso de la batidora el huevo, una pizca de sal, el zumo de limón, los ajos pelados a trozos y el aceite. Introducimos el brazo de la batidora hasta el fondo y comenzamos a batir, en el momento que veamos que el alioli se ha comenzado a formar, lo vamos sacando poco a poco con movimientos suaves.
- **4.** Mezclamos bien las patatas con el alioli y espolvoreamos con perejil fresco.

Si le añadimos una cucharada de pimentón picante, tendremos una salsa "brava" rápida y aportaremos a nuestro alioli un carácter especial.



# PATATAS FRITAS ESTILO FOSTER HOLLYWOOD

Estas patatas fritas son muy fáciles de preparar, pero es importante que la patata quede bien crujiente al freírla para que el resultado sea delicioso. Cuando se presentan amigos en casa sin avisar es una opción estupenda que gusta a todo el mundo.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- 2. Las freímos en abundante aceite de oliva, removiendo, hasta que comiencen a dorarse.
- **3.** En una sartén pequeña, salteamos el bacón hasta que quede crujiente.
- **4.** Una vez fritas las patatas las ponemos en un plato apto para microondas, por encima ponemos la crema agria, el queso rallado y el bacón.
- **5.** Gratinamos en el microondas unos 2 minutos a potencia media o hasta que el queso se funda.
- 6. Servimos en el mismo momento.

#### 2 Raciones

4 Patatas Catalán.100 gr. de bacón.100 gr. de queso rallado para gratinar.50 ml de crema agria.

Si no encontramos crema agria, la podemos sustituir por nata para cocinar.



# PATATAS FRITAS AL PARMESANO CON AJONESA

Este sencillo pero delicioso plato elaborado con patatas, puede servirse tanto como aperitivo, entrante o acompañamiento. Son rápidas de hacer y una vez preparadas, nos aguantarán varios días en la nevera.

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 3 Cucharadas de queso parmesano en polvo.
- 3 Cucharadas de mayonesa.
- 2 Dientes de ajo.
- 1 Ramita de romero
- Sal y pimienta

- 1. Pelamos y troceamos las patatas a lo largo.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente, removiendo de vez en cuando, hasta que comiencen a dorarse. Una vez listas, las sacamos a un plato y espolvoreamos el queso parmesano en polvo y salpimentamos.
- **3.** Con ayuda de un mortero, machacamos bien los dientes de ajo pelados, les añadimos la mayonesa y mezclamos enérgicamente hasta conseguir una salsa homogénea.
- 4. Servimos acompañando las patatas y el romero picado.

Si queremos un toque más intenso del queso en nuestras patatas, lo mejor es rallarlo justo antes de utilizar, el sabor será mucho mejor y este tendrá mejor textura. También podemos utilizar un queso curado o combinar ambos, le aportaremos un toque extra de sabor.



# PATATAS FRITAS CON SALSA BRAVA

Las patatas bravas son una de las tapas más consumidas en toda la geografía española.

Aunque la salsa es muy variada según la región en la que nos encontremos, siempre muy picante, haciendo honor a su nombre

#### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 200 ml. de salsa de tomate frito estilo casero.
- 1 Guindilla picante.
- ½ Cucharadita de pimentón picante.
- 2 Dientes de ajo.
- 1 Cucharadita de comino.
- Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- **2.** Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego y reservamos en una cazuela.
- **3.** Ponemos una sartén pequeña al fuego y salteamos los dientes de ajo machacados con la guindilla durante unos minutos, añadimos el comino, la salsa de tomate, salpimentamos, removemos y dejamos cocinar todo unos 5 min.
- 4. Servimos caliente por encima de las patatas.

Si añadimos unas hojas de hierbabuena picadas, le aportaremos un toque fresco que irá de maravilla con el picante.



# PATATAS FRITAS SAN FERNANDO

Me encanta preparar esta receta cuando tenemos reunión de amigos en casa, **los platos de picoteo son ideales para reuniones informales.** Los buenos ingredientes cuando contamos con poco tiempo en la cocina, son un éxito asegurado.

### 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán. 5 o 6 lonchas de jamón serrano. Un buen puñado de pimientos del padrón. Sal en encamas. Pimienta.
- 1. Pelamos y troceamos a lo largo las patatas.
- 2. Las freímos en abundante aceite de oliva muy caliente, cuando comiencen a dorarse, añadimos los pimientos del padrón y el jamón troceado.
- 3. Removemos, retiramos el exceso de aceite y servimos.
- 4. Espolvoreamos con sal en escamas y pimienta al gusto.

Para que el jamón no quede demasiado salado al cocinarlo, emplearemos jamón serrano de la parte del codillo, que es la más dulce.



# HUEVOS CON PATATAS FRITAS AL AJO Y PEREJIL

Pocos placeres culinarios son comparables a la sencillez de romper la yema de un huevo frito y sopar con un buen pan. Si lo acompañamos de unas patatas fritas, el bocado será sublime. Sin lugar a dudas, la cocina sencilla siempre es un acierto.

## 2 Raciones

- 4 Patatas Catalán.
- 2 Huevos.
- 1 Diente de ajo.
- Perejil.
- Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente.
- **2.** Cuando comiencen a dorarse, las retiramos del fuego y reservamos en un plato o fuente.
- 3. En el mismo aceite freímos los huevos al gusto.
- **4.** Sacamos del fuego y dejamos junto a las patatas. Preparamos un majado de ajo y perejil y lo extendemos por encima.
- 5. Salpimentamos y servimos con un buen trozo de pan.

El mejor momento para añadir la sal al huevo es justo cuando lo sacamos del fuego y este está aún muy caliente, lo salaremos alrededor de la yema, nunca por encima.



# PATATAS CON FRITURA DE PESCADO

**Una receta sencilla y tradicional** que podemos degustar sobre todo en la costa de Andalucía. Es estupenda para tomar en casa con amigos a la hora del aperitivo y disfrutar de esos sabores que nos proporciona el mar acompañados de la mejor patata frita.

## 2 Raciones

100 gr. de pescado para freír, como boquerones, calamar, gambas o cazón.

2 Patatas Catalán.

50 gr. de harina para rebozado.

1 Limón.

Perejil.

Sal y pimienta.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- 2. Las freímos en abundante aceite caliente, removiendo de vez en cuando, hasta que comiencen a dorarse.
- **3.** Mientras, limpiamos el pescado y lo pasamos por la harina para rebozar.
- 4. Una vez doradas las patatas, las sacamos a un plato y salpimentamos. En el mismo aceite, freímos el pescado por ambos lados hasta que quede dorado, retiramos del fuego y dejamos unos minutos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- **5.** Servimos junto a las patatas. Salpimentamos y rociamos con zumo de limón y perejil picado.

Para que el pescado quede perfecto, es conveniente secarlo bien con papel de cocina antes de pasarlo por la harina de rebozado. El pescado cuanto más fresco, mejor quedará en el resultado final.



# **HUEVOS ROTOS CON PATATAS** FRITAS Y JAMÓN

Los huevos rotos o estrellados son un humilde plato que ha conseguido hacerse un hueco insustituible dentro nuestra gastronomía. A pesar de ser realizado con ingredientes sencillos y de muy fácil elaboración, siempre será un acierto en nuestra mesa.

- 1. Pelamos y troceamos las patatas.
- 2. Las freímos en abundante aceite de oliva.
- **3.** Cuando comiencen a dorarse, retiramos el aceite y añadimos por encima los huevos y el jamón.
- 4. Removemos un poco para que el huevo cuaje y servimos.
- **5.** Terminamos de romper los huevos en la mesa. Salpimentamos.

## 2 Raciones

4 Patatas Catalán.

2 Huevos.

5 o 6 Lonchas de jamón serrano.

Sal y pimienta.

El aceite tiene que estar muy caliente para que el huevo se haga correctamente. Si tenemos miedo a que salpique mucho el aceite, podemos cascarlo en un plato y depositarlo en la sartén con cuidado

www.patatascatalan.es