

Las recetas de
PATATAS CATALÁN

#mejorpatata

www.patatascatalan.es

- Patatas **a las finas hierbas con limón**
- Brocheta de solomillo con **patatas con limón y hierbabuena**
- **Empanadillas** de patatas
- Tabla de **patatas americana**
- Patatas **fritas con paprika y ajo**
- **Salchipapas**
- Pincho moruno con **patatas fritas al curry**
- Patatas **deluxe**
- Patatas con **nata y bacon**
- Patatas **fritas al pesto**
- **Tortilla de patatas**

- **Currywurst**
- Salteados de patatas **al ajillo con gulas y gambas**
- Patatas **con alioli**
- Patatas fritas **con salsa brava**
- Patatas fritas **estilo Foster Hollywood**
- Patatas fritas **San Fernando**
- Huevos con patatas fritas **al ajo y perejil**
- **Fritura de pescado** con patatas
- Huevos rotos con **patatas fritas y jamón**
- Revuelto de patatas con **ajos tiernos y espárragos**



Patatas a las finas hierbas con limón

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas catalán
4 unidades

Zumo Limón
1/2 litro

Ralladura limón

Perejil

Tomillo

Hierba Buena

Orégano

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva. Cuando comiencen a dorarse, retiramos del fuego.

2.

Picamos finamente las hierbas y las mezclamos con la ralladura de limón y el zumo. Mezclamos bien las patatas con la mezcla de hierbas y salpimentamos.

3.

Servimos.



Brocheta de solomillo con patatas con limón y hierbabuena

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

1 Solomillo de cerdo

1/2 Pimiento rojo

1/2 Pimiento verde

1 Limón

Hojas de
hierbabuena

PROCESO

1.

Cortamos el solomillo y los pimientos en tacos y lo insertamos en unas brochetas de madera. Lo cocinamos a la parrilla hasta que comiencen a dorarse. Pelamos y troceamos las patatas.

2.

Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Las retiramos del fuego y las rociamos con el zumo de limón y las hojas de hierbabuena picadas.

3.

Servimos las patatas con las brochetas.



Empanadillas de patatas

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
1/2 kg

2 Latas de atún

Huevos
2 unidades

1 Pimiento verde

Masa
para empanadillas

PROCESO

1.

Cocemos los huevos. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas. Freímos en abundante aceite caliente a fuego lento, cuando estén tiernas, añadimos el pimiento y seguimos friendo hasta que quede bien cocinado.

2.

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. Mezclamos bien y rellenamos las empanadillas.

3.

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.



Tabla de patatas americana

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Salsas variadas

Mostaza
Ketchup
Mayonesa
Miel
Salsa ed queso

PROCESO

1.

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

2.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Las retiramos del fuego.

3.

Servimos sobre una tabla acompañando de las diferentes salsas.



Patatas fritas con paprika y ajo

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Pimentón dulce
o paprika
1 cucharada

Dientes de ajo
machacados
2 unidades

Sal

PROCESO

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 doradas, retiramos el aceite y añadimos la mezcla de ajo y paprika. Removemos bien durante un par de minutos y servimos.



Salchipapas

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Salchichas
Frankfurt
4 unidades

Aceite de oliva

Kétchup

PROCESO

1.

Pelamos y cortamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva. Cuando comiencen a dorarse, añadimos las salchichas cortadas en rodajas finas.

2.

Removemos bien para que se frían las salchichas. Retiramos del fuego.

3.

Servimos con kétchup al gusto.



Pincho moruno con patatas fritas al curry

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Carne de cordero
en tacos
4 unidades

Mezcla de especias
árabes
1 cucharada

Curry
1 cucharada

PROCESO

1.

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

2.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.

3.

Sacamos del fuego y espolvoreamos con curry. Servimos acompañando las brochetas.



Patatas Deluxe

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Pan rallado.
3 cucharadas

Pimentón dulce
1 cucharada

Ajo en polvo
1 cucharada

Harina
1 cucharada

Sal y pimienta

PROCESO

1. Pelamos y troceamos las patatas en gajos. Hacemos una mezcla con el resto de ingredientes y mezclamos enérgicamente con las patatas, de forma que queden bien impregnadas.

2. Las freímos en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse. Retiramos de la sartén, las pasamos por papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

3. Servimos con salsa barbacoa.



Patatas con nata y bacon

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Bacon en tacos
100 gr

Nata cocinar
100 ml

Nuez moscada
en polvo

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva. Cuando comiencen a dorarse retiramos del fuego.

2.

En una sartén pequeña salteamos el bacon, cuando esté bien cocinado, añadimos la nata y removemos bien.

3.

Servimos las patatas cubiertas con el bacon, salpimentamos y añadimos nuez moscada al gusto.



Patatas fritas al pesto

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Hojas albahaca

Dientes de ajo
2 unidades

Queso parmesano

Aceite de oliva
2 cucharadas

Piñones

Sal

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva hasta que comiencen a dorarse.

2.

En una procesadora de alimentos introducimos todos los ingredientes y trituramos hasta obtener una salsa homogénea.

3.

Una vez que las patatas estén listas, las retiramos del fuego y mezclamos con la salsa.



Tortilla de patatas

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
6 unidades

Cebolla pequeña
1 unidad

Huevos
6 unidades

Aceite de oliva

Sal

PROCESO

1.

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finas. Pelamos y picamos fina la cebolla. Ponemos la sartén al fuego con abundante aceite, cuando esté caliente freímos las patatas y la cebolla hasta que comiencen a dorarse.

2.

Batimos bien los huevos con un poco de sal. Retiramos el aceite de las patatas y vertemos en el centro el huevo batido.

3.

Cuando el huevo quede cuajado por un lado, damos la vuelta con cuidado y esperamos a que cuaje por el otro lado. Servimos.



Currywurst

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Kétchup
2 cucharadas

Tomate frito
1 cucharada

Curry en polvo
1 cucharada

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.

2.

Mezclamos el kétchup con el tomate frito y el curry hasta obtener una salsa homogénea.

3.

Hacemos unos cortes en las salchichas y las freímos hasta que estén doradas por ambos lados. Servimos con las patatas y la salsa de curry.



Salteados de patatas al ajillo con gulas y gambas

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Gulas

Gambas

Dientes de ajo
4 unidades

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente. Cuando estén doradas las retiramos. Pelamos y troceamos los ajos

2.

En una sartén pequeña doramos los ajos, les añadimos las gulas, las gambas y el perejil picado, removemos durante un par de minutos y servimos por encima de las patatas.

3.

Salpimentamos.



Patatas con alioli

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Huevo
1 unidad

Aceite de oliva
250 ml

Dientes de ajo
3 unidades

Zumo medio limón

Sal y perejil

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Retiramos del fuego.

2.

Ponemos en la batidora el huevo, una pizca de sal, el zumo de limón, los ajos pelados y troceados y el aceite. Batimos hasta que veamos que el alioli se ha comenzado a formar.

3.

Mezclamos bien la patatas con el alioli y espolvoreamos con perejil fresco.



Patatas fritas con salsa brava

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Salsa de tomate
frito casero
200 ml

Guindilla picante

Dientes de ajo
2 unidades

Comino
1 cucharadita

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse.

2.

Retiramos del fuego y reservamos. Ponemos una sartén pequeña al fuego y salteamos los dientes de ajo machacados con la guindilla durante unos minutos.

3.

Añadimos el comino, la salsa de tomate, salpimentamos, removemos y dejamos cocinar todo unos 5 min. Servimos caliente por encima de las patatas.



Patatas fritas estilo Foster Hollywood

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Bacon
100 gr

Queso rallado
gratinar
100 gr

Crema agria
50 ml

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva, removiendo, hasta que comiencen a dorarse.

2.

En una sartén pequeña, salteamos el bacón hasta dorarse. Fritas las patatas, las ponemos en un plato apto para microondas, por encima ponemos la crema agria, el queso rallado y el bacón.

3.

Gratinamos en el microondas unos 2 minutos a potencia media o hasta que el queso se funda.



Patatas fritas San Fernando

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Jamón curado
6 lonchas

Pimientos
del padrón

Sal en escamas

Pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente.

2.

Cuando comiencen a dorarse, añadimos los pimientos del padrón y el jamón troceado, removemos y servimos.

3.

Espolvoreamos con sal en escamas y pimienta al gusto.



Huevos con patatas fritas **al ajo y perejil**

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas Catalán
4 unidades

Huevos
2 unidades

Diente de ajo

Perejil

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente. Cuando comiencen a dorarse, las retiramos del fuego y dejamos en una fuente.

2.

En el mismo aceite, freímos los huevos al gusto. Sacamos del fuego y dejamos junto a las patatas.

3.

Preparamos un majado de ajo y perejil y esparcimos por encima. Salpimentamos y servimos con un buen trozo de pan.



Fritura de pescado con patatas

#mejorpatata



INGREDIENTES

Pescado para freír
como boquerones,
calamar, gambas..
100 gr

Patatas catalán
4 unidades

Harina rebozado
50 gr

Limón

Perejil

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Para hacer una rica fritura de pescado primero pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente, removiendo de vez en cuando, hasta que comiencen a dorarse.

2.

Mientras, limpiamos el pescado y lo pasamos por la harina para rebozar. Una vez doradas las patatas, las sacamos a un plato y en el mismo aceite, freímos el pescado hasta que quede dorado.

3.

Colocamos encima de las patatas. Salpimentamos y rociamos con zumo de limón y perejil picado.



Huevos rotos con patatas fritas y jamón

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas catalán
4 unidades

Huevos
2 unidades

Lonchas jamón
curado
6 unidades

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite de oliva. Cuando comiencen a dorarse, retiramos el aceite y añadimos por encima los huevos y el jamón

2.

Removemos un poco para que el huevo cuaje y servimos.

3.

Terminamos de romper los huevos en la mesa. Salpimentamos.



Revuelto de patatas con **ajos tiernos** y **espárragos**

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas catalán
4 unidades

Un manojo de
espárragos verdes

Un manojo de
ajos tiernos

Huevos
2 unidades

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente en una sartén. Pelamos y troceamos los ajos tiernos y troceamos los espárragos.

2.

Cuando las patatas comiencen a dorarse, añadimos los ajos tiernos y los espárragos, seguimos friendo hasta que estos queden cocinados.

3.

Retiramos el aceite de la sartén, añadimos los huevos y removemos hasta que queden cuajados. Salpimentamos.



Patatas fritas al parmesano con ajonesa

#mejorpatata



INGREDIENTES

Patatas catalán
4 unidades

Queso parmesano rallado
3 cucharadas

Mayonesa
3 cucharadas

Dientes de ajo
2 unidades

Sal y pimienta

PROCESO

1.

Pelamos y troceamos las patatas. Las freímos en abundante aceite caliente, removiendo de vez en cuando, hasta que comiencen a dorarse.

2.

Una vez listas, las sacamos a un plato y espolvoreamos el queso parmesano rallado y salpimentamos. Con ayuda de un mortero, machacamos bien los dientes de ajo pelados, les añadimos la mayonesa y mezclamos bien.

3.

Servimos acompañando las patatas.