

Receta de papas fritas perfectas



Receta de papas fritas perfectas

Las papas fritas son probablemente **la más internacional de todas las preparaciones que existen**, una combinación perfecta de un producto originario de América del Sur y una técnica de cocción europea, una maravilla que se cree surgió a fines de siglo XVII en Bélgica o Francia.

¿Cómo hacer papas fritas perfectas?

Se recomienda utilizar variedades de papas **con bajo contenido de agua y alto contenido de almidón**, de estructura firme y resistente, en Chile particularmente se recomiendan las variedades Yagana, Puyehue y Ona.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 50 minutos

Cocción: 10 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de papas fritas

Ingredientes

- 2 kg de papas grandes
- Aceite para freír
- Sal de mar
- Merkén

Preparación

- **1.** Lavar, pelar y cortar las papas en bastones de 1 centímetro de ancho, remojar en agua fría por 5 minutos, enjuagar hasta retirar cualquier exceso de almidón y secar con un paño de cocina limpio o papel absorbente. Reservar.
- **2.** En una freidora o sartén profundo añadir aceite hasta sobrepasar la mitad de la capacidad del recipiente, calentar a fuego alto hasta alcanzar los 140°C (284°F), añadir las papas cuidadosamente, poco a poco, sin que se superpongan demasiado, procurar que queden cubiertas de aceite y freír por unos 5 a 6 minutos hasta que adquieran una apariencia ligeramente dorada, retirar con un espumador, estilar en papel absorbente y enfriar por completo, idealmente en el congelador por 20 minutos.

- **3.** Calentar el aceite a fuego alto hasta alcanzar los 180°C (356°F), añadir nuevamente las papas y freír durante 1 a 2 minutos hasta que estén doradas y crujientes, retirar y estilar en un bol cubierto de papel absorbente, añadir sal a gusto en forma de lluvia, opcionalmente una pizca de merkén y saltear suavemente el bol para mezclar.
- **4.** Servir las papas fritas inmediatamente, calientes, solas o acompañadas de arroz, carnes, [sándwiches](#), etc.

Consejos para unas papas fritas perfectas

La receta de papas fritas si bien puede parecer muy simple, **un buena materia prima, un buen aceite y un poco de sal**, alcanzar la perfección requiere de algunos secretos que sin duda las llevarán a otro nivel, desde controlar la temperatura del aceite a una cocción de dos tiempos y un paso por el congelador.

¿Sabías qué?

Al freír una papa la humedad de la superficie se evapora inmediatamente, **el exterior se seca y crea una corteza**, mientras que en el interior la temperatura aumenta considerablemente y el vapor de agua atrapado se encarga de cocinar el resto.

El contraste entre **una cobertura crujiente y un interior suave y blando** es el secreto de cualquier buena papa frita y para lograr esto la corteza exterior debe formarse lo más rápido posible, de lo contrario, el agua se liberará por completo y quedaran secas, esta es la razón por la que algunos productos necesitan rebozarse en harina, ya que su almidón se endurece

rápidamente y permite replicar la técnica de cocción en carnes, vegetales, etc.

Las papas en cambio no necesitan rebozarse **ya que poseen muchísimo almidón**, por lo que el principal secreto de su elaboración se basa en afinar las temperaturas cocción para la formación de la corteza y conservar el vapor interior, algo que parece muy sencillo pero que se trata de una técnica culinaria que tomó siglos perfeccionar.

Recomendamos

[Papas bravas al merkén](#)

[Papas rústicas al horno](#)