

Día Mundial de las papas fritas: los mejores tips para que salgan perfectas

20/08/2023



A la hora de hablar de gastronomía, la **papa** es uno de los alimentos más utilizados en todo el mundo, no sólo por su increíble sabor, sino también por su gran versatilidad. Aunque hay muchas preparaciones posibles, una de ellas es la más popular, al punto de tener su propia fecha del homenaje: el **Día Mundial de las papas fritas**.

A simple vista, podría parecer que no hay demasiada ciencia detrás de esta receta: pelar la papa, cortarla, echarla al aceite hirviendo y servirla. Sin embargo, existen una serie de **consejos y tips para asegurarse de hacer las papas fritas perfectas**.

1. Selección de las papas

El proceso para preparar las mejores papas fritas empieza mucho antes de tirarlas en la sartén. El primer paso es elegir las mejores papas. Para eso, hay que tener en cuenta algunos factores: el color debe ser uniforme, sin partes más oscuras o claras; el tamaño mediano es el mejor, porque las grandes tienen muchos nitratos y las pequeñas son más difíciles de pelar; y evitar las manchas oscuras en la piel, que podrían significar la existencia de tizón tardío, una enfermedad de la papa.



Día Mundial de las papas fritas: pasos para la preparación perfecta. Sandra Stojanovic/REUTERS TV via REUTERSPor: **REUTERS**

2. El corte perfecto

El corte juega un papel fundamental en la textura final de las papas fritas. Para lograr una textura crujiente por fuera y tierna por dentro, lo ideal es cortar las papas en tiras delgadas y uniformes. Si todas tienen un grosor similar, habrá una cocción pareja.

3. El remojo

Uno de los secretos menos conocidos para lograr papas fritas perfectas es el remojo previo. Luego de cortarlas, hay que poner las tiras de papa en agua fría durante al menos 30 minutos antes de cocinarlas. Esto ayuda a eliminar el exceso de almidón de las papas, lo que contribuye a una textura más crujiente.

4. El secado

Antes de sumergir las papas en el aceite caliente, hay que asegurarse de que estén completamente secas. Un exceso de

humedad puede causar salpicaduras peligrosas al entrar en contacto con el aceite caliente. Una gran opción es utilizar papel absorbente para secarlas meticulosamente.

5. Técnica de doble cocción

La técnica de doble cocción es el camino hacia unas papas fritas realmente excepcionales. Primero, se pre-cocinan las tiras de papa sumergiéndolas en aceite caliente durante unos minutos hasta que estén tiernas, pero no doradas. Luego, hay que sacarlas y dejarlas enfriar brevemente mientras se sube un poco la temperatura del aceite. Entonces, se vuelven a freír hasta que estén doradas y crujientes.



Las papas fritas, uno de las comidas más populares. (Foto: Adobe Stock)

6. La sal justa en el momento justo

La sal es esencial para realzar el sabor de las papas fritas, pero el momento adecuado para añadirla es crucial. Lo recomendable es no salar las papas inmediatamente después de sacarlas del aceite caliente en la segunda cocción, ya que eso hará que liberen líquidos y pierdan crocancia. En cambio, esperar que se enfríen un poco y estén bien secas.

7. Experimentar con condimentos

Si bien unas papas fritas clásicas son deliciosas por sí mismas, se puede experimentar con diferentes condimentos. Pimienta negra, pimentón ahumado o queso parmesano rallado justo después de la segunda cocción son algunas de las opciones más habituales.

8. Mantener la calidad

Una vez que lograda la perfección en la preparación de tus papas fritas, hay que asegurarse de mantener su calidad. Para eso, evitar sellarlas en envases herméticos mientras aún estén calientes, ya que esto puede causar condensación y hacer que pierdan su textura crujiente. En cambio, dejarlas que se enfríen por completo antes de almacenarlas.

Fuente: TN