



Recetas

Papas fritas Bahía

Las tradicionales papas fritas bastón tienen su origen entre Francia y Bélgica, en una disputa que se mantiene hasta hoy. La primera mención de la papa frita sería de 1673: Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán mencionan a esta comida en la obra "Cautiverio feliz". El texto dice que las mujeres «enviaban las papas fritas y guisadas» (este hecho ocurrió el 29 de noviembre de 1629 al interior del Fuerte de Nacimiento, en la Región del Biobío, en Chile, durante la Guerra de Arauco en una comida oficial tras un intercambio de prisioneros. De igual manera, el origen de la papa frita cortada en forma de bastón está disputado entre Bélgica y Francia, pero es solo en el primero donde se considera una comida típica. Son tan famosas que el 20 de agosto se celebra el "Día de las Papas Fritas".



Fácil



1 Hora



Cocina



3-4

Ingredientes

- 1 Kilo de papas blancas
- 2 Litros de agua fría con hielo
- 2 Cdas. de Sal Bahía Refinada Fina
- 2 Cdas. de azúcar
- ¼ de taza de harina de trigo
- ¼ de taza de maicena
- 1 Litro de aceite de maíz

Utensilios

- Olla o caldero para freír
- 2 Bowls grande
- Cuchillo de chef
- Tabla para picar
- Pelador de papas
- Colador de pasta
- Colador
- Termómetro de cocina
- Paño para secar
- Papel absorbente



Preparación

- Lava con abundante agua las papas, retírales la concha, mételas en un bowl con agua fría 1 hora, sácalas, sécalas y pícalas en finos bastones.
- En el bowl vierte 2 litros de agua fría con hielo, agrega 2 cucharadas de azúcar, 2 de Sal Bahía Refinada Fina, mezcla, mete las papas y déjalas sumergidas en la salmuera 20 minutos para que boten el almidón.
- Transcurrido los 20 minutos, saca las papas del agua, escúrrelas en el colador de pasta, lávalas con abundante agua fría en chorro del fregadero, colócalas sobre el paño, sécalas con cuidado de no romperlas y reserva.
- En la olla pon a calentar a fuego alto el litro de aceite de maíz.
- Tamiza en el bowl 50 g de harina de trigo, 50 g de maicena, mezcla bien e introduce las papas, úntalas con la mezcla asegurándote que todas queden cubiertas, sácalas, retira todo el exceso de harina, colócalas en una bandeja y reserva.
- Asegúrate con el termómetro que el aceite esté bien caliente 180° Centígrados o 356° Fahrenheit.
- Fríe las papas por 2 minutos, sácalas, colócalas en la bandeja con papel absorbente, espera que se enfríen, mételas en una bolsa plástica Ziploc, ciérrala y llévalas al congelador por 2 horas, también las puedes guardar para otro día.
- El día de freírlas, calienta el aceite a 180° Centígrados o 356° Fahrenheit.
- Introduce las papas congeladas, de a poco, no metas muchas para no enfriar el aceite, fríelas aproximadamente 4 minutos observando que queden doradas a tu gusto.