

COCINA FÁCIL

Recetas
que siempre
salen bien



15 Recetas de patatas

para sorprender



PATATAS PARA

surprender

Si piensas que incluir un plato de patatas en un menú de fiesta resultaría poco sofisticado, te equivocas. Porque tienen tantas posibilidades, y tan exquisitas, que todos los invitados alabarán tu buen gusto. Basta con ponerle una pizca de imaginación, jugar con los colores (las violetas quedan de cine) y servir las de distintas maneras: el puré, cortado en rectángulos y salteado; la crema, decorada con crujientes chips de verduras; las cocidas, en brochetas; y si vas a rellenarlas, dales forma de cubos, barquitas o cestas.



CHIPS DE PATATAS VIOLETAS, BONIATO Y CALABAZA

 Raciones **4-6**  Preparación **40 minutos**

Ingredientes

- 200 g de patatas violetas
- 200 g de boniato
- 200 g de calabaza
- 200 ml de aceite de oliva
- Unos cristales de sal

Pela el boniato y las patatas violetas utilizando un pelador de verduras. Lávalos rápidamente bajo el grifo de agua fría, escúrrelos y sécalos con papel de cocina. Retira la corteza de calabaza con un cuchillo grande; elimina todas las semillas, raspándolas con una cuchara, y lávala.

Corta las tres hortalizas en rodajas finísimas utilizando una mandolina. Pon al fuego una sartén de paredes altas, vierte el aceite y caliéntalo, sin que llegue a humear. Añade las rodajas de hortaliza y frielas, por separado y en diferentes tandas, hasta que estén doradas y bien crujientes. Retíralas con una espumadera, con cuidado para que no se rompan. Colócalas, sin amontonarlas, en una fuente forrada con una hoja doble de papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.

Espolvorea las rodajas de boniato y de patatas con los cristales de sal al gusto y repártelas en vasos o tarritos, junto con las de calabaza. Sirve las chips enseguida.



Truco Las patatas violetas tienen un ligero y agradable sabor a nuez. Si no las encuentras fácilmente puedes sustituirlas por otras variedades, como monalisa o kennebec.



CESTITAS DE PATATA CON ENSALADA

 Raciones 4  Preparación 45 min

Ingredientes

- 2 patatas medianas
- 1 huevo
- 40 g de pipas de calabaza peladas
- 1 limón
- 1 cebolla morada
- 120 g de hojas de ensalada variada
- 1 zanahoria
- 1 manzana verde
- 100 g de tomates cherry
- Vinagre de jerez
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Precalienta el horno a 180°. Pela las patatas, lávalas y sécalas. Córtalas en rodajas finas con una mandolina y píntalas con el huevo batido. Cubre con ellas las paredes y el fondo de cuatro moldes individuales untados con unas gotas de aceite; salpiméntalas y hornéalas entre 20 y 25 min.

Tuesta las pipas de calabaza 2 min en una sartén sin grasa, a fuego suave y removiendo, y retíralas. Exprime el limón. Pela la cebolla, córtala en juliana y pásala a un cuenco. Riégala con el zumo de limón y deja macerar unos min.

Lava las hojas de ensalada, escúrrelas y aliñalas con una pizca de sal, unas gotas de vinagre y 3 cucharadas de aceite. Raspa la zanahoria y lávala, con la manzana y los tomates; ralla la primera y corta los últimos en cuartos. Descorazona la manzana y córtala en medias lunas finas.

Desmolda las canastitas en los platos y coloca la ensalada en el centro. Añade la cebolla, la zanahoria, la manzana, los tomates y las pipas. Riega con el resto del aceite y sirve.



Truco Para que las cestitas queden perfectas, forra los moldes (no te olvides de engrasarlos antes) con las rodajas de patata colocándolas ligeramente acaballadas.



TARTA HORTELANA CON QUESO Y ACEITUNAS

 Raciones 4  Preparación 45 min

INGREDIENTES

- 1 patata grande
- ½ berenjena
- ½ calabacín
- 1 pimiento rojo asado
- 1 cucharada de aceitunas negras deshuesadas
- 75 g de queso de cabra fresco
- 1 cebolla
- 6 hojas de albahaca
- 5 o 6 huevos
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Pela la patata y despunta la berenjena y el calabacín; lávalos, sécalos y córtalos en daditos. Escurre el pimiento, elimina la piel, retira las posibles semillas y córtalo en tiritas. Escurre también las aceitunas y córtalas en rodajas. Desmenuza el queso de cabra.

Pon al fuego una sartén con un fondo de aceite. Pela la cebolla, pícala y añádela, con los dados de patata. Rehoga ambos 5 o 6 min. Agrega la berenjena y el calabacín, y sofríelos 5 min, removiendo. Incorpora el pimiento y prosigue la cocción 3 min. Salpimienta y espolvorea con la albahaca lavada y picada.

Casca los huevos en un cuenco grande, salpimiéntalos y bátelos. Incorpora las verduras, las aceitunas y los dos tipos de queso, y mezcla. Vierte esta preparación en un molde redondo engrasado con aceite y cuájala, de 25 a 30 min, en el horno precalentado a 200°. Sirve la tarta en el mismo molde.



Truco Preséntala en compañía de una ensalada de brotes tiernos con nueces y unos taquitos de queso de Burgos o de Villalón.



TORTIPIZZA DE PATATA

 Raciones 4  Preparación 40 min

INGREDIENTES

- 2 patatas, 1 cebolleta
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- 4 champiñones
- 4 lonchas de beicon
- 8 cucharadas de tomate frito
- 6 huevos
- 100 g de mozzarella rallada
- 4 cucharadas de aceitunas negras sin hueso
- 2 cucharaditas de orégano seco
- Unas hojas de rúcula
- Aceite de oliva
- Pimienta, sal

Pela las patatas, lávalas, córtalas en láminas finas, mejor con una mandolina. Limpia la cebolleta, lávala y córtala en plumas. Fríe las patatas, 8 min, en una sartén con un fondo de aceite. Incorpora la cebolleta y sofríe 7 min. Escúrrelas y salpimienta.

Limpia los pimientos y los champiñones, y lávalos; parte los primeros en cuadraditos y en láminas los últimos. Limpia el beicon retirando la corteza y las ternillas, si las tienen, y córtalo en dados pequeños.

Casca los huevos, bátelos y salpimientalos. Añade las patatas y mezcla. Cuaja 4 tortillas en una sartén de 20 cm de diámetro engrasada con aceite. Disponlas en la placa y cubre cada una con 2 cucharadas de tomate frito. Reparte por encima la mozzarella, los pimientos, los champiñones, el beicon, las aceitunas escurridas y cortadas en aros y el orégano, y gratina 4 min en el horno. Decora con la rúcula lavada y sirve.



Truco Para enriquecer este delicioso primero, corta dos lonchas de jamón curado en cuadraditos y repártelas sobre las pizzas antes de gratinarlas.



PASTEL DE PATATA, CEBOLLA Y PUERRO

 Raciones 4  Preparación 45 min

INGREDIENTES

- 10 patatas
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 3 ramitas de romero
- 4 huevos grandes
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Pela las patatas y lávalas; corta dos en rodajas finas y salpimienta. Pon al fuego una sartén con abundante aceite y caliéntalo. Agrega las patatas y frielas, por tandas, hasta que estén doraditas. Retíralas con una espumadera y reserva el aceite. Coloca las rodajas de patata, sin amontonarlas, en una fuente forrada con papel absorbente; después, cubre con ellas el fondo y los laterales de un molde redondo desmontable.

Limpia el puerro, lávalo y córtalo en rodajas, con las patatas restantes. Pela la cebolla y pártela en juliana. Pon la sartén de nuevo al fuego y calienta el aceite. Incorpora las patatas, la cebolla y el puerro, y sazona. Pocha las verduras 15 min, removiendo de vez en cuando, hasta que estén tiernas. Retíralas y escúrrelas.

Precalienta el horno a 180°. Lava el romero; reserva 1 ramita y pica el resto. Casca los huevos en un cuenco grande, incorpora la mitad del romero picado y una pizca de sal y de pimienta, y bátelos. Añade las patatas y las verduras pochadas, y mezcla.

Vuelca la preparación en el molde, con cuidado de no despegar las patatas de los lados, y hornea 30 min, hasta que el huevo se cuaje. Desmolda el pastel y espolvoréalo con el resto del romero picado. Decora con la ramita reservada cortada en trozos, y sirve.





PATATAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y BEICON

🍴 Raciones 4 ⌚ Preparación 45 min

Ingredientes

- 8 patatas pequeñas o 4 medianas
- 8 lonchas de beicon
- 2 cebollas grandes
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de brandy
- 4 hojitas de salvia
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Retira la piel y las ternillas de las lonchas de beicon, córtalas por la mitad y frielas en una sartén antiadherente, sin añadir grasa, hasta que estén doradas y crujientes. Retíralas y déjalas escurrir sobre papel de cocina.

Pela las cebollas, córtalas en plumas y rehógalas en un fondo de aceite unos 15 min. Añade el azúcar, el brandy y la salvia lavada y picada. Prosigue la cocción 15 min, hasta que la mezcla tenga la textura de una mermelada.

Lava las patatas y cuécelas en una cazuela con abundante agua salada durante 35 min; deben quedar tiernas pero enteras. Escúrrelas y espera a que se enfrien. Pre-calienta el horno a 200°. Córtales unas tapas y vacíalas ligeramente con una cucharita; reserva la pulpa para otra preparación y salpimientalas por dentro. Rellénalas con la cebolla caramelizada y dispón encima el beicon. Hornéalas 5 min más y sirve enseguida.



Truco ¿Has caramelizado demasiada cebolla? Pásala a un tarro de cristal con tapa, ciérralo y reserva en la nevera. Puedes usarla para untar las tostadas del desayuno como si fuera mermelada.



TIMBAL DE REVOLCONAS

 Raciones 4  Preparación 35 min

Ingredientes

- 700 g de patatas
- 200 g de panceta
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón picante
- Aceite de oliva
- Sal

Para decorar:

- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 ramita de tomillo

Pela las patatas, lávalas y trocéalas. Lleva a ebullición abundante agua salada, añade las patatas y lleva a ebullición. Cuécelas entre 20 y 25 min, hasta que estén bien tiernas; escúrrelas y reserva una parte del agua de cocción.

Limpia la panceta retirando la corteza y las ternillas, si las tiene, y córtala en trocitos. Pela los ajos y córtalos en láminas; sofríelos en una sartén con un fondo de aceite 2 o 3 min y retíralos. Agrega la panceta, saltéala un par de min y retírala también. Aparta la sartén del fuego, añade el pimentón picante y las patatas, y cuece unos instantes mientras las aplastas con un tenedor hasta que casi se deshagan; añade unas cucharadas del agua de cocción si quedan secas. Incorpora la panceta y el ajo, y mezcla.

Lava el tomillo y pícalo. Coloca 4 aros de repostería sobre otros tantos platos y rellénalos con el puré de patata; presiona un poco con el dorso de una cuchara para que quede compacto y retira los aros. Espolvorea los timbales con el tomillo y el pimentón dulce, y sírvelos enseguida.



Truco Para obtener un primero más contundente, añade un huevo poché, a la plancha o frito, como prefieras. Colócalos sobre los timbales después de retirar los aros.



PISTO CLÁSICO CON PICATOSTES

🍴 Raciones 4 🕒 Preparación 40 min

Ingredientes

- 1 patata grande
- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 3 tomates rojos
- 1 cebolla
- 100 g pan de barra del día anterior
- 200 ml de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Pela la patata, despunta el calabacín y limpia los pimientos. Lava bien estas hortalizas, con los tomates, y corta todo en dados. Pela la cebolla y pícala menuda.

Calienta la mitad del aceite en una sartén y sofríe la cebolla y el pimiento 6 o 7 min. Añade la patata y el tomate, y prosigue la cocción unos 10 min, removiendo a menudo. Agrega el calabacín y rehoga 8 o 10 min. Retira del fuego cuando las hortalizas estén tiernas y salpiméntalas.

Corta el pan en rebanadas finas. Calienta el aceite restante y frielas, por tandas, unos 15 segundos por cada lado, hasta que estén ligeramente doradas. Retíralas y déjalas escurrir en un plato forrado con una doble hoja de papel de cocina. Sirve el pisto bien caliente, acompañado de los picatostes.



***Truco** Haz pisto de más y úsalo para rellenar hortalizas, tartas saladas o empanadas. O cubre con él la base de una coca o una pizza y reparte por encima unas rodajas de salchicha. Hornea unos minutos y listo.*



TORTITAS DE PATATA CON HUEVO ESCALFADO

 Raciones 4  Preparación 35 min

Ingredientes

- 3 patatas para freír
- 1 cebolla
- 1 zanahoria grande
- 4 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla
- Unos tallos de cebollino
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Raspa la zanahoria y pela las patatas y la cebolla. Lava las dos primeras y pasa las tres por un rallador de orificios gruesos. Divide la preparación en 4 partes iguales. Calienta unas gotas de aceite y la cuarta parte de la mantequilla en una sartén.

Añade una parte de la mezcla de verduras, salpimienta y aplástala con una espumadera. Tapa y sofríela durante 7 u 8 min. Dale la vuelta y prosigue la cocción hasta que se dore por el otro lado. Repite la operación hasta obtener 4 tortitas.

Corta 4 trozos de film transparente para cocinar, píntalos con aceite y coloca uno dentro de una taza. Casca un huevo en el interior de la taza, salpimienta y ata el film de manera que no quede aire en su interior. Repite la operación con los huevos restantes. Lava el cebollino y pícalo menudo.

Calienta agua en un cazo; añade los huevos cuando hierva, baja el fuego y cuécelos 3 o 4 min. Escúrrelos y retira el film con cuidado. Reparte las tortitas en los platos, dispón los huevos sobre ellas y espolvoréalos con el cebollino. Sirve enseguida.





PATATAS A LA IMPORTANCIA

🍴 Raciones 4 ⌚ Preparación 30 min

Ingredientes

- 700 g de patatas
- 2 huevos
- Harina
- 1 ramita de perejil
- 1 cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 150 ml de vino blanco
- ½ l de caldo de carne
- Unas hebras de azafrán
- Aceite de oliva
- Sal

Pela las patatas; lávalas bajo el chorro del grifo, sécalas, córtalas en rodajas y sazónalas. Casca los huevos en un cuenco y bátelos con una pizca de sal. Enharina las rodajas de patata, sacúdelas ligeramente para eliminar el exceso y pásalas después por el huevo.

Pon al fuego una sartén con abundante aceite y caliéntalo. Añade las patatas y fríelas, por tandas, hasta que se doren por ambos lados. Retíralas y déjalas escurrir sobre papel de cocina. Lava el perejil y pícalo.

Limpia y lava la cebolleta, y pela los ajos; pica los dos. Sofríe ambos en una cazuela con un fondo de aceite 6 min. Vierte el vino y cuece hasta que se evapore el alcohol. Añade el perejil y el caldo, y lleva a ebullición. Incorpora las patatas y cuece de 10 a 15 min. Sirvelas espolvoreadas con el azafrán tostado.



Truco Corta las patatas en rodajas anchas (de al menos 1 cm de grosor) y utiliza una cazuela grande para que puedas colocarlas sin amontonarlas mucho, así evitarás que se peguen y se deshagan.



PATATAS A LA RIOJANA

 Raciones 4  Preparación 1 h

Ingredientes

- 700 g de patatas
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 g de chorizo
- $\frac{3}{4}$ l de caldo de carne
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de pimentón picante
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva
- Sal

Limpia los pimientos retirando el tallo, las semillas y las nervaduras blancas. Lávalos, sécalos y córtalos en trocitos. Pela la cebolla y los ajos, y pícalos. Corta el chorizo en rodajas de unos 2 cm de grosor.

Pela las patatas, lávalas y trocéalas chascándolas. Pon al fuego una sartén con un fondo de aceite, añade la cebolla y póchala 10 min, hasta que esté transparente. Añade el ajo y sofrielo unos 5 min. Incorpora el pimiento y el chorizo, y prosigue la cocción 5 min. Agrega los dos tipos de pimentón y remueve con una cuchara de madera.

Vierte el caldo, sazona y lleva a ebullición. Agrega las patatas y el laurel lavado, y cuece 20 min más. Retira del fuego, rectifica el punto de sal si es preciso y deja reposar unos min antes de servir.



Truco El secreto de este guiso está en trocear las patatas rasgándolas; de este modo liberan más cantidad de almidón y la salsa espesa de forma natural, sin que tengas que recurrir a féculas o harinas.



NIDOS DE PATATA CON BEICON Y HUEVO

 Raciones 4  Preparación 1 hora 20 min

Ingredientes

- 4 patatas grandes
- 100 g de beicon
- 100 g de queso parmesano en un trozo
- Unas ramitas de perejil
- 4 huevos
- Pimienta
- Sal

Precalienta el horno a 180°. Lava las patatas bajo el chorro del grifo frotándolas con un cepillito, para eliminar cualquier resto de tierra. Luego, sécalas con papel absorbente. Envuélvelas en papel de aluminio, disponlas en la placa y ásalas aproximadamente 1 h, hasta que estén tiernas. Retíralas, deja que se enfrien del todo y elimina el papel.

Haz un corte longitudinal en la parte superior de las patatas y ábrelas como si hicieras una tapa. Lava el perejil, sécalo y pica 1 ramita. Retira la corteza y las terrillas del beicon, y córtalo en daditos. Ralla el queso.

Retira la mayor parte de la pulpa de las patatas, con cuidado para no romper la piel, y pícala. Mézclala con tres cuartas partes del beicon y la misma cantidad de queso rallado, y salpimenta. Reparte esta preparación en el hueco de las patatas, sin rellenarlas del todo y casca 1 huevo en cada una.

Distribuye por encima el resto del queso y del beicon, y espolvorea con el perejil picado. Colócalas en la placa y hornéalas durante 15 min a 180°, hasta que la clara de los huevos se cuaje. Retíralas y sírvelas ensalada, bien caliente, con el resto del perejil.





ALBÓNDIGAS DE PATATA CON CARNE

 Raciones 4  Preparación 1 h 15 min

Ingredientes

- 1 kg de patatas
- 100 g de carne picada de ternera
- 100 g de carne picada de cerdo
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- Pan rallado
- 1 ramita de perejil
- 1 tacita de tomate frito
- 1 tacita de mayonesa
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Lava las patatas y cuécelas de 30 a 35 min en agua salada. Escúrrelas, déjalas enfriar y pélalas. Pásalas por el pasapurés, dejando caer el puré resultante en un cuenco. Cúbrelo con film y reserva 30 min en la nevera.

Pela y pica los ajos. Dóralos durante un par de min en una sartén con 2 cucharadas de aceite. Agrega los dos tipos de carne, salpimienta y sofríelas 3 o 4 min, removiendo. Lava los tomates, pártelos por la mitad y rállalos. Añádelos a la sartén, mezcla y prosigue la cocción hasta que se evapore el agua. Retira y deja enfriar.

Toma porciones de la masa de patata y forma albóndigas del tamaño de un huevo. Aplástalas un poco y pon en el centro 1 cucharadita de carne. Ciérralas, acaba de darles forma y pásalas por el huevo batido y por pan rallado.

Fríelas en abundante aceite hasta que se doren por todos lados, retíralas y déjalas escurrir sobre papel de cocina. Sirvelas decoradas con el tomate frito y la mayonesa, y espolvoreadas con el perejil lavado y picado.

Truco Si al sacarla de la nevera la masa de patata no está lo bastante consistente y aún te resulta difícil manipularla, congélala 20 min para que se endurezca un poco.





ENSALADA DE PATATAS Y LANGOSTINOS A LA MOSTAZA

🍴 Raciones 4 ⌚ Preparación 50 min

Ingredientes

- 400 g de patatas pequeñas
- 1 cebolla morada pequeña
- 12 langostinos
- 1 pepino
- 2 ramitas de eneldo
- 100 ml de vinagre de vino blanco
- 20 g de azúcar
- 1 cucharada de semillas de mostaza
- Sal
- Pimienta

Pela las patatas y la cebolla. Lava las primeras y corta la última en rodajas finas. Dispón las patatas en una cazuela con abundante agua salada y cuécelas entre 18 y 20 min, hasta que estén tiernas. Escúrrelas y déjalas enfriar.

Lava los langostinos y cuécelos en agua salada 2 min; escúrrelos, pásalos a un cuenco con hielo para detener la cocción y pélalos. Despunta el pepino, pélalo y pártelo en rodajas finas. Lava el eneldo y pica 1 ramita.

Vierte en un cazo 200 ml de agua y el vinagre. Agrega el azúcar y las semillas de mostaza, y lleva a ebullición. Cuece la mezcla 2 min, removiendo; retira y deja enfriar.

Dispón en una ensaladera las patatas, los langostinos, el pepino, la cebolla y el eneldo picado. Espolvorea con pimienta, riega con la vinagreta y remueve. Tapa y reserva 1 h en la nevera. Decórala con el eneldo restante troceado y sirve.



Truco En lugar de condimentar esta ensalada con la vinagreta de mostaza, aderézala con salsa rosa. Y dale un toque diferente incorporando al final 1 cucharada de alcaparras, escurridas y enjuagadas.



PATATAS FRITAS CON MAYONESA AL AJO Y SALSA BRAVA

🍴 Raciones 4-6 🕒 Preparación 1 hora 10 min

INGREDIENTES

- 1 kg de patatas

Para la salsa brava:

- 800 g de tomates maduros
- 2 cebollas
- 1 guindilla
- 1 cucharadita de azúcar morena
- Unas gotas de tabasco
- Aceite de oliva
- Pimienta, sal

Para la mayonesa al ajo:

- 1 huevo
- ½ diente de ajo
- 1 cucharada de vinagre de jerez, sal
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de aceite de girasol



Practica dos cortes en forma de cruz en la base de los tomates y escáldalos 2 min en agua. Escúrrelos, refrésalos con agua fría, pélalos y córtalos en trocitos retirando las pepitas. Pela y pica las cebollas. Calienta 3 cucharadas de aceite en una cazuela; añádelas, salpimienta y rehoga 12 min, mezclando a menudo. Agrega la guindilla, lavada y entera, y el tomate. Espolvorea con el azúcar y remueve. Prosigue la cocción a fuego lento 30 min, hasta que se caramelicé. Adereza con el tabasco, retira la guindilla y tritura todo.

Casca el huevo en un cuenco y añade el ajo pelado, el vinagre y una pizca de sal. Bátelos incorporando el aceite de girasol y el de oliva, en un hilo y sin dejar de batir; debes obtener una salsa emulsionada.

Pela las patatas, lávalas y sécalas con papel absorbente; córtalas en gajos gruesos. Introdúcelas en una cazuela grande con abundante aceite frío y ponla al fuego. Deja que el aceite vaya tomando temperatura gradualmente y frielas, sin remover, durante 15 min. Retíralas con una espumadera, déjalas en un plato forrado con papel de cocina para que absorba el exceso de grasa y sazónalas.

Reparte la mayonesa al ajo en la base de cuatro cazuelitas individuales, dispón por encima las patatas, aliñalas con la salsa brava y sírvelas enseguida.

