

Patatas bravas con alioli espumoso

Preparación

Para las patatas Lavamos las patatas y las cortamos en cuñas regulares de unos 5 cm de largo y las vamos sumergiendo en agua fría. Las ponemos en bolsas grandes de cocción y las envasamos con el aceite de oliva suave y la sal fina. Las cocemos en el horno a vapor a 100 °C durante 30 minutos. Las dejamos enfriar a temperatura ambiente. Para el sofrito picante Lavamos los tomates y los ponemos en el horno a vapor a 100 °C durante unos 2 minutos. Los retiramos, los pelamos y los despepitamos, reservando las pepitas en un chino para recoger el agua. En una cazuela amplia, calentamos 3 cucharadas de aceite de oliva y doramos los ajos a temperatura media. Agregamos la cebolla previamente cortada muy menuda y la doramos también, dejando que se pegue un poco a la base de la cazuela. Después desglasamos la cazuela con un poco de agua. Repetimos esta operación hasta que la cebolla adquiera un color dorado y uniforme. Hacemos un hueco en el centro de la cazuela retirando la cebolla a los laterales y añadimos un poco de aceite para sofreír las ñoras. Una vez hayan tomado un poco de color, incorporamos las guindillas rotas y el pimentón. Rehogamos rápidamente sin dejar que se queme el pimentón y mojamos el conjunto con el agua de las pepitas de tomate. Dejamos evaporar el líquido y agregamos los tomates. Cocemos el sofrito durante 2 horas a fuego mínimo hasta que tenga un color rojizo oscuro y una textura densa. Agregamos el azúcar, la sal, la pimienta negra y la salsa Perrins. Una vez sazonado, lo dejamos un par de minutos más en el fuego, lo pasamos por el pasapurés y lo reservamos. Para el alioli espumoso Trituramos en el robot de cocina el huevo, la yema, los ajos y la sal hasta obtener una crema. Añadimos el aceite y trabajamos la mezcla hasta formar una emulsión. Agregamos el agar-agar previamente disuelto en la leche (los mezclamos en frío y hacemos hervir la leche por espacio de 1 minuto a temperatura suave; la dejamos enfriar un poco antes de incorporarla al robot de cocina). Probamos la sazón y pasamos la preparación por un colador fino. La introducimos en un sifón para espumas con dos cargas de gas y la reservamos en la nevera. Para el aceite picante Trituramos todos los ingredientes y envasamos el líquido en una bolsa de cocción. La sumergimos en un baño de agua a una temperatura controlada de 65 °C durante 24 horas. Dejamos enfriar el aceite y lo reservamos. Esta operación la podemos hacer sin cocción, dejando marinar los ingredientes en un recipiente hermético o bolsa de vacío durante varios días. Para terminar Aceite de girasol para freír. Colocamos el sifón con el alioli espumoso en un baño de agua a 55 °C durante ½ hora antes de terminar la receta. Calentamos aceite de girasol a 180 °C y freímos las patatas hasta que estén doradas por fuera y muy tiernas por dentro. Terminada la fritura, escurrimos bien las patatas, las colocamos sobre un papel de cocina absorbente para retirar el exceso de grasa y las sazonamos con un poco de sal. Disponemos las patatas en la base del plato como si fueran los pétalos de una flor, ponemos una buena cucharada de salsa brava templada en forma de círculo en el centro y, encima, el alioli espumoso. Terminamos el montaje con un hilo de aceite picante.

Ingredientes

Para las patatas

1 kg de patatas agrias medianas

150 ml de aceite oliva suave

10 g de sal fina

Para el sofrito picante

1 kg de tomates maduros

500 g de cebollas de Figueres

15 g de ajo crudo

2 ñoras remojadas en agua templada y despepitadas

2 pimientos de Cayena

2 g de pimentón de la Vera dulce

3 g de pimentón de la Vera picante

10 g de salsa Perrins

sal

azúcar

pimienta negra

Para el alioli espumoso

5 dientes de ajo blanqueados 3 veces

partiendo de agua fría

1 diente de ajo crudo sin el germen interno

9 g de sal

45 g de yema

125 g de huevo

600 ml de aceite de oliva suave

150 ml de aceite de girasol

1 g de agar-agar

50 ml de leche entera

Para el aceite picante

120 ml de aceite de oliva suave

2,4 g de pimienta de Cayena

2,4 g de pimienta negra en grano

1,5 g de pimentón de la Vera dulce

0,7 g de pimentón de la Vera picante

Utensilios

Cuchillo para verdura

Lengua

1 cazo pequeño
1 Cazo grande
Robot batidora
Colador
Sifón
Olla
Cazuela pequeña
Tabla de cortar
Jarra medidora
Batidora de mano
Espumadera
Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Jordi Cruz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


El Corte Inglés
SUPERMERCAD