



ALBERTO CHICOTE
CHEF MADRILEÑO. PRESENTA
EL PROGRAMA 'PESADILLA EN LA
COCINA', EN LA SEXTA.

Tortilla de patatas en tempura

• **INGREDIENTES:** 350 g de patatas peladas, 100 g de cebolletas limpias, 12 yemas, 3 cl de aceite de oliva virgen extra y unas lascas de jamón. **PARA EL BATIDO DE TEMPURA:** 60 g de harina de trigo, 30 g de maicena, 1 yema, 20 cl de agua helada, 5 g de azúcar y 5 g de sal.

• **PROCEDIMIENTO:** pelar las patatas, rallarlas y mezclar con las cebolletas cortadas en media juliana a contrahilo.

BATIDO DE TEMPURA: Poner 50 g de hielo en un recipiente con medida y cubrirlo con agua hasta que alcance la marca de los 20 cl. Mezclar el agua con la sal, el azúcar y la maicena. Añadir la yema de huevo y mezclar con cuidado. Agregar la harina de trigo y mezclar con las manos.

FRITURAS: sumergir las patatas y la cebolleta en el batido de tempura. Freír en aceite a 160 °C.

YEMAS: mezclar bien las 12 yemas, reservar y, justo antes de servir, batirlas ligeramente. Ponerlas en una bolsa de plástico de cocina y calentarlas al baño María a 70 °C. Esperar unos 2 minutos a que cojan temperatura.

PRESENTACIÓN: poner las patatas en un recipiente de cristal y rociar con la mezcla de yemas caliente. Decorar con el jamón. ■

Elogio a la patata



La patata es la monda: sana, succulenta y, sobre todo, barata. En tiempos de crisis, este tubérculo reclama su trono para demostrar que se puede comer bien a precios razonables. Retamos a cuatro grandes cocineros a preparar platos con ella por menos de cinco euros.

Por Raquel Peláez | Fotografías de Chesco López y David Matellanes