

Caldo de papas



POR: Chef Rogelio Quintero

Fotografía: Roger Méndez

Dificultad Media

En esta receta no respeto la fórmula tradicional de elaborar el caldo de papas en la que se cocinan los huevos cascados dentro del propio caldo. Además, empleo varios tipos de papas de color que aportan sabores y matices que mejoran ostensiblemente este plato este humilde y tradicional plato de nuestra cocina.

Cocinando el huevo de la manera descrita obtendremos una clara coagulada con una textura de gelatina blanda y una yema liquida de textura viscosa. De este modo, al romper la yema con la cuchara se mezclará con el caldo y cuajará ligeramente con el calor de este, desprendiendo sus aromas y un fresco y agradable sabor.

Es importante que el agua no supere los 68°C. A partir de esta temperatura, la clara se solidifica en exceso y la yema empieza a coagular y endurecerse, no apreciándose los matices descritos.

Huevos escalfados

4 4 huevos pequeños muy frescos

Aceite de oliva virgen

Sal

Pimienta blanca recién molida

Preparación

Forrar el interior de una taza pequeña o recipiente similar con film (plástico alimentario) cortado de forma cuadrada.

Verter sobre el film aceite de oliva, sal y pimienta.

Abrir un huevo y colocarlo con cuidado sobre el film. Seguidamente unir las esquinas y atarlas (dejar que sobre hilo) formando una bolsa o saco.

Introducir la bolsa en un recipiente con agua caliente (65-70°C), sosteniéndola por el hilo a media agua, es decir, sin que toque el fondo.

Sacar la bolsa en un recipiente cuando observemos que la clara de huevo esté coagulada con una textura de gelatina blanda. Inmediatamente, introducir la bolsa en agua helada para parar la cocción. Repetir la operación con el resto de los huevos.

Ingredientes

8 raciones

1 kg de papas variadas 8 negra, bonita, azucena, etc.

200 g de cebolla

100 g de tomate

2 dientes de ajo

10 ramas de cilantro

1 c.c. de pimentón dulce

Hebras de azafrán

Caldo de verduras

Preparación

Una vez sudada la cebolla, agregar el tomate (pelado, despepitado y cortado finamente) y terminar el sofrito.

Mojar con el caldo ajustado la cantidad de papas y hervir unos 10 minutos.

Añadir las papas (peladas y troceadas en pequeños dados), la mitad del cilantro (finamente cortado) y dejar hacer fuego suave.

A media cocción añadir un majado hecho con los ajos, sal gorda, azafrán y pimentón.

Apartar del fuego cuando las papas estén tiernas y agregar el

resto del cilantro.