|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *SEMANA 4: Papas croquetas / berny / williams (4 porciones)* | | | |
| *Espacio para foto del plato* | | ***TIPO:*** | *Guarnición* |
| ***TÉCNICA:*** | *Hervido – Vapor / Fritura profunda* |
| ***TEMPERATURA:*** | *Caliente mantener a 57°C* |
| *INGREDIENTES:* | ***ELABORACIÓN:*** | | ***UTENSILIOS:*** |
| 0,45 kg papa chola (cualquier papa)  0,03 kg mantequilla (margarina)  0,5 unid yemas de huevo  c/n nuez moscada (opcional)  c/n sal  c/n pimienta negra  0,025 kg harina  Apanadura - Baño de huevo  0,5 unid huevo  0,008 l leche (agua)  0,15 kg pan molido (maizabrosa)  0,375 l aceite vegetal  SOLO SI TIENEN EN CASA  4 unid spaguetti (opcional)  4 unid clavo de olor (opcional) | 1. Lavar, pelar y picar las papas en piezas parejas grandes. Hervir o cocinar al vapor hasta que estén lo suficientemente suaves para hacer puré. Colar y secar con calor suave en el horno a 150°C, hasta que no suelten más vapor, pasar por el pasapuré por el molino sobre un tazón caliente. 2. Añada la mantequilla y las yemas de huevo. Sazonar con nuez moscada, sal y pimienta. Mezclar muy bien a mano o en máquina. 3. Transfiera la mezcla a una manga pastelera con boquilla de boca grande 3 cm de diámetro, en tiras gruesas, cortar de 8 cm de largo. Cubra las papas de harina, baño de huevo y pan molido. Se puede hacer justo al momento del servicio o con anticipación, se deben mantener en refrigeración. 4. Caliente el aceite a 191°C/175°C en una cacerola profunda. Hacer fritura profunda hasta que las papas se doren y se calienten lo suficiente. Escurrir bien y colocar en papel absorbente y servir inmediatamente. | | * Cuchillo cebollero * Pelador de vegetales * Bowls * Olla pequeña * Tabla verde * Fuente de horno * Pasapuré * Manga pastelera * Boquilla risada * Espumadera * Termómetro |
| Acabado y presentación: | 1. En un plato rectangular servir las papas, se usan como guarnición de platos con proteínas cárnicas. | | * Plato rectangular |
| Observaciones / Recomendaciones  Las papas a base de aparejo duquesa generalmente se cubren de apanadura estándar (harina, baño de huevo y pan molido), algunas variedades como las papas Berny se cubren también con almendras fileteadas y su forma es de esferas, las papas Williams se cubren con fideos cabello de angel muy fino y su forma es de pera.  Se deben freír bien cubiertas de aceite de lo contrario toman tonos de color diferente y se pueden romper (explotar) con facilidad.   * Información Nutricional: 4 oz – 115 gramos por persona: 443 Cal, 9g P, 54 gramos HC, 20 g G, 125 mg Na, 315 mg Colesterol | | | |
| Fuente: Adaptado de Professional Chef 9th edition pág. 748 | | | |
|  | | | |