Patatas fritas confitadas.



Patatas fritas confitadas con sal rosa.

Que ricas están las patatas confitadas y que fácil son de hacer!

Nos sirven como guarnición a cualquier plato de carne o pescado y a la vez nos decoran el plato. Incluso podríamos ponerlas de aperitivo con alguna salsa picantona.

Recién hechas es como mejor resultan, pero se pueden preparar con antelación y calentarlas con un golpe de horno a la hora de servirlas.

Son patatas fritas confitadas, hechas en aceite pero a baja temperatura.

Ingredientes para una patata confitada:

– 1 patata grande.

– aceite de oliva virgen extra.

– 3 ajos secos.

– tomillo seco para espolvorear.

– sal al gusto. He utilizado sal rosa , que compré en Isla Cristina (Huelva).

Preparación:

Paso 1 :

Se pela, lava y corta la patata a rodajas de unos 2-3 cm de grosor.

Se da un corte a los ajos por la mitad.



patatas guarnición

Paso 2:

En una sarten con abundante aceite se incorporan los ajos y cuando empiece a calentarse el aceite se incorporan las patatas cortadas.

A continuación se espolvorean con un poco de tomillo seco u otra hierba aromática que os guste.



patatas confitadas con ajo

El aceite nunca tiene que estar muy caliente ya que no vamos a freír las patatas , las vamos a confitar. Para ello tendrá que hacer burbujas pero sin alcanzar mucha temperatura. En una escala de calor del 1 al 10, utilizaríamos un 4.

Las dejamos confitar durante 30 minutos, dándoles de vez en cuando la vuelta y los últimos 3 minutos a fuego vivo para que se doren.

Sacamos , escurrimos bien el aceite, salamos y servimos .



patatas confitadas con tomillo.

Aquí está el resultado!

Le podéis poner cualquier tipo de sal , gorda, fina, maldón…