



Τριπλοτηγανισμένες και φανταστικά τραγανές πατάτες

Συμβουλές για τις πιο τραγανές και νόστιμες τηγανητές πατάτες

by Alex Tsiotinis

Υλικά

500g πατάτες νέας εσοδείας
ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
αλάτι

Tip

*είναι απαραίτητο για αυτή τη συνταγή ένα ψηφιακό θερμόμετρο

**στο στάδιο 10, μπορούμε να συσκευάσουμε τις πατάτες σε σακουλάκια τροφίμων και να τις κρατήσουμε για όσο καιρό χρειαστεί σαν χειροποίητες προτηγανισμένες πατάτες

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τις πατάτες στα 4 ή στα 8 ανάλογα με το μέγεθος.
2. Τις τοποθετούμε σε μία κατσαρόλα και σκεπάζουμε με κρύο νερό.
3. Αλατίζουμε γενναιόδωρα.
4. Φέρνουμε σε βρασμό και μαγειρεύουμε για 4- 5' ανάλογα με το μέγεθος της πατάτας. Θέλουμε να τρυπιέται με την άκρη ενός μαχαιριού αλλά να μην είναι παραβρασμένη.
5. Με τη βοήθεια μιας τρυπητής κουτάλας (αράχνη) αφαιρούμε τις πατάτες και τις τοποθετούμε σε ένα ταψί στο οποίο έχουμε τοποθετήσει μία λαδόκολλα.
6. Βάζουμε στην κατάψυξη τις πατάτες για 1 ώρα. Αυτό θα βοηθήσει να φύγει η υγρασία που έχουν απορροφήσει.
7. Ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο στους 140ο (θέλουμε 130ο αλλά θα πέσει πολύ η θερμοκρασία μόλις μπουν οι πατάτες για αυτό και ξεκινάμε πιο ψηλά).
8. Τοποθετούμε στο ζεστό λάδι τις πατάτες και μαγειρεύουμε μέχρι να πάρουν ένα ελαφρύ χρυσό χρώμα και να κάνουν μια πολύ διακριτική κρούστα.
9. Με την τρυπητή μας κουτάλα, αφαιρούμε τις πατάτες και τις τοποθετούμε πάλι στο ταψί με την λαδόκολλα.
10. Καταψύχουμε για 1 ώρα.
11. Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία του λαδιού στους 180ο.
12. Τηγανίζουμε για περίπου 4' μέχρι να πάρουν όμορφη κρούστα οι πατάτες και χρυσό χρώμα.
13. Βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα, και στεγνώνουμε καλά σε απορροφητικό χαρτί. Ραντίζουμε με αλάτι.