

Latkes de Papa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Papas con piel: 1 kg Sal Entre Fina: c/n A gusto

Pimienta Negra: c/n A gusto

Crema Ácida de Perejil

Sal: c/n A gusto

Perejil: 100 Gramos Pimients: c/n A gusto

Queso cabra: 300 Gramos Yogurt natural (sin azúcar, filtrado): 250 c.c.

Preparación de la Receta

Latkes

- Cocinar la **papa** entera sin piel a partir de agua fría durante algunos minutos.
- La papa debe quedar cocida por fuera pero cruda por dentro.
- Pelar y rallar las papas
- Condimentar con sal y pimienta.
- Mezclar bien
- Escurrir el liquido que se genere
- Calentar una sarten de teflón con un poco de aceite de oliva y hacer tortillitas individuales con la papa rallada.
- Cocinar en la sartén por ambos lados hasta dorar y que se haya en interior de la papa.
- También en lugar de hacer latkes individuales colocar la *papa* sobre la base de sarten con aceite caliente de tal manera que quede bien prensada
- Cocinar como si fuese tortilla por ambos lados.

Crema Ácida de Perejil

- Licuar yogurt con el perejil hasta obtener un yogurt verde.
- Disponer en un bowl el queso de cabra y batir
- Incorporar el yogurt de a poco para evitar que la mezcla contenga grumos.
- Por último, condimentar con sal y pimienta.

Para el Armado

- Filetear el gravlox de trucha
- Servir sobre los latkes individuales con *crema* de *perejil* en la base y terminar con hojas de *eneldo*.
- Servir de la misma manera el latke tipo tortilla.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/latkes-de-papa