Papas cambray fermentadas y frita



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papa cambray: 500 Gramos
Cebolla cambray: 100 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Paprika: 1 Cucharada

Ingredientes para la salmuera 3%:

Agua sin cloro: 1 Litro
Sal de mar sin yodo ni flúor añadidos: 30 Gramos

Preparación de la Receta

Preparación

- Esteriliza los frascos y tapas antes de utilizarlos hirviendo durante 15 minutos y dejando escurrir boca abajo.
- Enjuaga con agua limpia las papas con todo y cáscara, talla bien con un cepillo y escurre
- Pica los ajos en lajas y remueve el tallo de las cebollas de cambray y guarda para después.

Para preparar la salmuera al 3 %

- Pon a calentar el agua en una olla y agrega la sal, mezclando hasta disolver
- La salmuera se conserva bien tapada en refrigeración hasta una semana, si te sobra en este momento, no la descartes porque la necesitarás más adelante si se derrama un poco durante la *fermentación*.

Para fermentar las papas

- Coloca las papas dentro del frasco de vidrio previamente esterilizado, intercalando con las cebollas de cambray y las lajas de *ajo*, procurando que queden lo más apretadas posible y que no sobrepasen el hombro de los frascos en longitud.

- Agrega al frasco con papas la *paprika*, y cubre con suficiente salmuera al 3%
- Asegúrate que las papas queden sumergidas en la salmuera
- Tapa el frasco con manta de cielo y sujeta con una liga para mantener alejados a los insectos.
- Deja fermentar a temperatura ambiente (16°C a 28°C) lejos de la luz directa del sol de 1 a 3 días, hasta obtener una acidez agradable
- Si burbujea mucho y se derrama durante la *fermentación*, agrega más salmuera al 3 % de modo que las papas sigan sumergidas.
- Una vez lograda la *fermentación* deseada, remueve la manta de cielo, coloca la tapa al frasco y refrigera para evitar que se siga acidificando
- Se conserva en refrigeración hasta 1 año.

Para freír

- Escurre las papas y cebollas en un colador
- Calienta aceite en una olla honda y cuando esté bien caliente agrega las papas y cebollas, deja freír hasta que estén cocidas y escurre sobre servilletas de papel
- Sirve como *botana*, espolvoreada con los tallos de la *cebolla* picados.

Posibles errores

- Si a las papas les crece un hongo negro, descarta todo, esto sucede debido a temperatura inadecuada o contaminación del frasco
- Si notas cualquier olor fétido, o textura desagradable, descarta también.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-cambray-fermentadas-y-frita