

Papas Fondant (Pommes Fondantes)

Prep: 15m

Cocción: 35m

Σ Total: 50m

4 porciones



SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

Cortar y Secar Cilindros

5 min

Corta los extremos de las papas y dales forma de cilindros uniformes. Sécalas minuciosamente con toallas de papel y sazona con sal kosher y pimienta negra recién molida.

✓ Control: Cilindros secos, sazonados y nivelados.

2

Dorar el Primer Lado

6 min

Calienta el aceite vegetal de alto punto de humo en la sartén apta para horno a fuego medio-alto. Sella los cilindros de papa 6 minutos hasta que la base esté profundamente dorada.

✓ Control: Corteza marrón dorada uniforme.

3

Voltear y Bañar en Mantequilla

4 min

Voltea las papas. Añade la mantequilla sin sal, el tomillo fresco y los ajos aplastados. Baña continuamente las papas con la mantequilla espumosa durante 3 minutos.

✓ Control: Mantequilla avellanada y aroma a tomillo.

4

Añadir Caldo y Hornear a 425°F

30 min

Vierte el caldo de pollo caliente con cuidado en la sartén. Pasa al horno precalentado a 425°F (220°C) durante 30 minutos hasta que el caldo se reduzca a un glaseado brillante.

✓ Control: Centro suave como mantequilla al pincharlo con un tenedor.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: $\geq 165^{\circ}\text{F}$ (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A $\geq 140^{\circ}\text{F}$ / 60°C)

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a $\geq 140^{\circ}\text{F}$ (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a $\leq 40^{\circ}\text{F}$ (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Costras superior e inferior doradísimas y crujientes, con un centro que se deshace con el tenedor como una crema caliente.

POR QUÉ FUNCIONA:

La Fusión de la Fritura y el Braseado: Dorar los extremos sella una corteza impermeable, mientras que el caldo vertido en la sartén caliente a 425°F (220°C) penetra lateralmente convirtiendo el almidón interno en puré fundido.

EVITA ESTE ERROR:

Las papas se desbarataron y no mantuvieron su forma: Usa papas Russet y no cubras las papas con caldo; el líquido debe llegar solo a la mitad del cilindro.

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [8]

- ☐ 4 grandes Papas Russet grandes, peladas y cortadas en cilindros de 1.5 pulgadas de alto
- ☐ 2 cucharadas Aceite vegetal de alto punto de humo
- ☐ 4 cucharadas Mantequilla sin sal
- ☐ 1.5 cucharadita Sal kosher
- ☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 1 taza Caldo de pollo o res caliente
- ☐ 4 ramitas Ramitas de tomillo fresco
- ☐ 3 dientes Dientes de ajo aplastados con piel

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Papas Russet: Idaho Russet Potatoes
Contenido alto de almidón que absorbe el caldo mientras mantiene la forma cilíndrica. • Pasillo de verduras.