

Papas Fritas

Perfectas con

Doble Fritura

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 25m

❄️ Reposo: 15m

Σ Total: 65m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Joshua Weissman

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[5]

- ☐ 3 lbs Papas Russet grandes peladas y cortadas en bastones uniformes de 1/4 pulgada
- ☐ 8 tazas Agua (para el hervor y enjuague de almidón)
- ☐ 2 cucharadas Vinagre blanco destilado (para el agua de hervor)
- ☐ 2 cuartos (2L) Aceite de cacahuete o aceite vegetal para freír
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina o sal kosher

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Papas Russet Burbank: Idaho Russet Burbank Potatoes
Alto contenido de almidón y baja humedad indispensables para papas fritas crujientes. • 📍 Pasillo de verduras.

Aceite de Cacahuete (Peanut Oil): LouAna 100% Pure Peanut Oil
Punto de humo de 450°F y sabor neutro limpio utilizado por las mejores hamburgueserías. • 📍 Aceites de cocina.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

Cortar y Lavar Almidón

⌚ 10 min

Corta las papas en bastones de 1/4 pulgada. Enjuaga con agua fría 3 veces hasta que el agua salga completamente transparente.
✓ Control: Bastones limpios sin almidón superficial.

2

Blanquear con Vinagre

⌚ 15 min

Hierve las papas en 8 tazas de agua con 2 cucharadas de vinagre blanco y 0.5 cucharadita de sal durante 8 a 10 minutos hasta que estén tiernas pero firmes. Escurre y seca en rejilla.
✓ Control: Papas cocidas que no se rompen.

3

Primera Fritura a 325°F

⌚ 35 min

Fríe en tandas en aceite a 325°F (160°C) durante 5 minutos sin que tomen color. Escurre y congela en bandeja 30 minutos.
✓ Control: Papas pálidas, firmes y frías.

4

Segunda Fritura Crujiente a 375°F

⌚ 5 min

Fríe las papas congeladas a 375°F (190°C) durante 3 a 4 minutos hasta que estén profundamente doradas y extra crujientes. Sala inmediatamente.
✓ Control: Papas erguidas y ultra crujientes.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≥165°F (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°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 ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Papas doradas rígidas que no se doblan al sostenerlas, crujientes como hojaldre con interior aterciopelado.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Hervor con Vinagre Blanco: Hervir las papas con vinagre retarda la descomposición de la pectina, permitiendo que la papa se cocine por dentro sin deshacerse en la freidora.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

Las papas quedaron blandas al salir del aceite: Congela siempre las papas tras la primera fritura a 325°F y mantén el aceite a 375°F (190°C) en la segunda cocción.