

Las Mejores Papas Asadas Ultra Crujientes

⌚ Prep: 20m

🔥 Cocción: 50m

Σ Total: 70m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: J. Kenji López-Alt

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [9]

- ☐ 4 lbs Papas Russet o Yukon Gold peladas y cortadas en trozos de 2 pulgadas (Idaho Russet Potatoes)
- ☐ 2 cuartos (2L) Agua (para el hervor alcalino)
- ☐ 0.5 cucharadita Bicarbonato de sodio (Arm & Hammer)
- ☐ 5 cucharadas Aceite de oliva virgen extra o grasa de pato
- ☐ 2 cucharadas Romero fresco finamente picado
- ☐ 3 dientes Dientes de ajo picados muy finos
- ☐ 0.25 taza Perejil fresco de hoja plana picado
- ☐ 2 cucharadas Sal kosher
- ☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Bicarbonato de Sodio: Arm & Hammer Pure Baking Soda

Alcaliniza el agua de hervor rompiendo la pectina superficial. ● 📍 Pasillo de repostería.

Papas Russet: Idaho Russet Baking Potatoes

Alto contenido de almidón que se deshidrata en una costra supercrocante. ● 📍 Sección de verduras.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hervir en Agua Alcalina

⌚ 10 min

Hierve 2 cuartos de agua con 2 cucharadas de sal kosher y 0.5 cdta de bicarbonato. Añade las papas peladas y cocina 10 minutos hasta que un cuchillo entre fácil.
✓ Control: Bordes exteriores desprendiéndose ligeramente.
- 2

El Sacudido Crucial

⌚ 2 min

Escurre bien en el colador y deja evaporar 1 minuto. Sacude vigorosamente durante 30 segundos para formar una pasta rugosa de puré en la superficie.
✓ Control: Capa blanca cremosa envolviendo cada trozo.
- 3

Infundonar Aceite

⌚ 3 min

Calienta el aceite de oliva en una sartén pequeña con 3 dientes de ajo picados, 2 cucharadas de romero fresco y 0.5 cdta de pimienta negra durante 2 minutos sin quemar. Cuela el aceite aromático sobre las papas y reserva los sólidos dorados.
✓ Control: Papas impregnadas de aceite de ajo y romero.
- 4

Hornear al Máximo

⌚ 50 min

Extiende en bandeja caliente y hornea a 450°F (230°C) durante 50 minutos volteando dos veces. Mezcla al salir con el ajo y romero fritos reservados y 0.25 taza de perejil fresco picado.
✓ Control: Color ámbar profundo y sonido seco al mover.

🛡️ 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:

Corteza vidriosa y dorada que cruje ruidosamente al presionar con un tenedor, con interior etéreo como puré.

🔬 POR QUÉ FUNCIONA:

El Agua Alcalina y la Pectina: Hervir las papas con bicarbonato de sodio eleva el pH del agua, descomponiendo la pectina exterior en una pasta de almidón que al hornearse a 450°F (230°C) se convierte en una armadura crujiente.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

Papas aceitosas y sin crujir: Separa los trozos con espacio entre ellos y hornea a mínimo 450°F (230°C).