pepsico

Recetas de Ferran Adrià x Lay's®

Lay's

Lay's®

Patatas de tanta calidad, que merecen ser tortilla

Fue en el año 2003 cuando Ferran Adrià dio a conocer su versión de la tortilla de patatas chips. Veintitrés años después, aquella receta sigue haciéndose en las cocinas de muchas casas.

Pocos saben que aquella primera tortilla la preparó con patatas Lay's®. Ese fue, desde el principio, su ingrediente secreto: la sencillez de una buena patata.

Hoy, con el mismo cariño de entonces, Ferran ha querido volver a esa receta. Y lo ha hecho dedicándonos su tiempo y su cocina, para firmar cuatro recetas exclusivas con ese mismo ingrediente: las Lay's®.

Cuatro tortillas distintas, pero con la misma base. Esperamos que las disfrutéis tanto como él.



Recetas de Ferran Adrià x Lay's®

Tortilla de patatas Lay's® al Punto de Sal . . . . . 3.

Tortilla de patatas Lay's® con cebolla confitada . . . . . 5.

Tortilla de patatas Lay's® con paletilla de cerdo Duroc . . . 7.

Tortilla de patatas Lay's® con gambas al ajillo . . . . . 9.

Consejos de Ferran . . . . . 11.



Tortilla de patatas Lay's® al Punto de Sal

Ingredientes

- 6 huevos
- 80 g de patatas Lay's® al Punto de Sal
- Una pizca de sal

Elaboración

1. Batir los huevos durante 1 minuto, procurando que queden bien emulsionados, pero sin airearlos.
2. Romper las patatas Lay's® y trocearlas en trozos medianos.
3. Mezclar las patatas con el huevo batido y dejar reposar la mezcla durante 1 minuto.
4. Calentar la sartén hasta aproximadamente 180 °C.
5. Verter la mezcla en la sartén, hacer saltar ligeramente la tortilla moviendo con un gesto de muñeca sin darle la vuelta y dejar cuajar durante 30 segundos.
6. Dar la vuelta a la tortilla dos veces, dejándola aproximadamente 30 segundos cada vez.
7. Servir inmediatamente.



Tortilla de patatas Lay's® con cebolla confitada

Ingredientes

- 6 huevos
- 80 g de patatas Lay's® al Punto de Sal
- Una pizca de sal
- 100 g de cebolla confitada de buena calidad*

Elaboración

1. Batir los huevos durante 1 minuto, hasta que estén bien emulsionados pero sin incorporar demasiado aire.
2. Romper las patatas Lay's® y trocearlas en trozos medianos.
3. Mezclar las patatas con los huevos batidos.
4. Incorporar la cebolla confitada y mezclar suavemente.
5. Dejar reposar la mezcla durante 1 minuto.
6. Calentar la sartén hasta aproximadamente 180 °C.
7. Verter la mezcla en la sartén, hacer saltar ligeramente la tortilla moviendo con un gesto de muñeca sin darle la vuelta y dejar cuajar durante 30 segundos.
8. Dar la vuelta a la tortilla dos veces, manteniéndola aproximadamente 30 segundos cada vez.
9. Servir inmediatamente.

*La proporción de cebolla puede cambiar al gusto de cada uno.



Tortilla de patatas Lay's® con paletilla de cerdo Duroc

Ingredientes

- 6 huevos
- 80 g de patatas Lay's® al Punto de Sal
- Una pizca de sal
- Finas láminas de paletilla de cerdo Duroc curada

Elaboración

1. Batir los huevos durante 1 minuto, procurando que queden emulsionados pero no aireados.
2. Romper las patatas Lay's® y trocearlas en trozos medianos.
3. Mezclar las patatas con el huevo batido y dejar reposar durante 1 min.
4. Calentar la sartén hasta aproximadamente 180 °C.
5. Verter la mezcla en la sartén, hacer saltar ligeramente la tortilla moviendo con un gesto de muñeca sin darle la vuelta y dejar cuajar durante 30 segundos.
6. Dar la vuelta a la tortilla dos veces, dejándola aproximadamente 30 segundos cada vez.
7. Retirar la tortilla de la sartén.
8. En caliente, colocar por encima finas láminas de paletilla Duroc, para que la temperatura de la tortilla temple ligeramente la grasa.
9. Servir inmediatamente.



Tortilla de patatas Lay's® con gambas al ajillo

Ingredientes

para la tortilla:

- 6 huevos
- 80 g de patatas Lay's® al Punto de Sal
- Una pizca de sal

para las gambas al ajillo:

- 8 gambas - pueden sustituirse por langostinos -
- 5 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 dl de aceite de oliva

Elaboración

Tortilla:

1. Batir los huevos durante 1 minuto, hasta que estén bien emulsionados pero sin airearlos.
2. Romper las patatas Lay's® y trocearlas en trozos medianos.
3. Mezclar las patatas con el huevo batido y dejar reposar durante 1 min.
4. Calentar la sartén hasta aproximadamente 180 °C.
5. Verter la mezcla en la sartén, hacer saltar ligeramente la tortilla moviendo con un gesto de muñeca sin darle la vuelta y dejar cuajar durante 30 segundos.
6. Dar la vuelta a la tortilla dos veces, dejándola aproximadamente 30 segundos cada vez.
7. Retirar y mantener caliente.

Gambas al ajillo:

1. Cortar cada gamba en dos o tres trozos.
2. Cortar los dientes de ajo en láminas.
3. Poner el aceite de oliva en una sartén y dorar los ajos junto con la guindilla a fuego medio.
4. Incorporar las gambas y cocinarlas durante aprox. 30 segundos.
5. Colocar las gambas y los ajos por encima de la tortilla, añadiendo un poco del aceite de cocción.
6. Servir inmediatamente.



Consejos de Ferran

- Pesar 80 g de patatas Lay's® y 300 g de huevos.
- Batir los huevos durante 1 minuto, procurando que queden bien emulsionados.
- Trocear las patatas Lay's® en trozos medianos.
- Mezclar las patatas con el huevo batido y dejar reposar durante 1 minuto.
- Calentar la sartén a 180 °C.
- Verter la mezcla en la sartén y moverla suavemente.
- Dar la vuelta a la tortilla dos veces, dejándola 30 segundos cada vez.
- Disfrutar.



y tan a gusto

pepsico

Lay's® y el logo de Lay's® son marcas registradas de PepsiCo, Inc.