

Patatas



a la importancia

© Patatas a la importancia, 2021
© Javier Librero, 2021
© Fotografías de Alberto Molina, 2021

Petalurgia, 2021
Colección Aludel

petalurgia@gmail.com
www.petalurgia.com
@petalurgia

Edición, diseño y maquetación:
María Gabriela Lovera Montero

Licencia Creative Commons:



Reconocimiento / No comercial
Sin obra derivada / 4.0 Internacional

Madrid, 2021

Patatas
a la importancia





Patatas
a la importancia

Javier Librero

Fotografía
Alberto Molina





*Nuestro agradecimiento
al Hotel Wellington y a sus cocineros.*



Introducción

a la importancia

Desde que llegara en barcos provenientes de América, la patata se convirtió en un pilar esencial de la gastronomía española, ya fuera como guarnición o sustentando un plato con su modesta seguridad. Según donde se mire, la receta que hoy nos concierne, patatas a la importancia, puede tener su origen en Burgos, Palencia o León. Otras fuentes sitúan su procedencia en la otra Castilla, enfrentando así a ambas regiones por la gloria de la receta. Puede que este plato tenga un origen disputado, pero su importancia es capital.

Una importancia capital y ambivalente: la de la patata que se reviste de nuevos y más ricos ropajes, para así poder presumir de estatus al lado de las patatas a lo pobre, mucho más sobrias y con menos enjundia. Pero aunque la patata se vista de seda...

La importancia de estas patatas era conferir empaque y refinamiento a unas mesas diezmadas por la posguerra. Porque algunas fuentes sitúan el nacimiento de la receta en este período de nuestra historia, cuando había que hacer ingeniería alimenticia para poder subsistir, estirando y engordando platos cuyo único sustento eran los ingredientes humildes. Eran tiempos de una escasez que avivaba el ingenio de quien cocinaba y que no mermaba la ilusión de quien comía.

Otras fuentes cuentan que fue Emilia Pardo Bazán, mucho antes de la guerra, quien se diera cuenta de la pretensión de las patatas a la importancia de darse aires. Puede que la receta fuera bautizada con fina retranca gallega por la ilustre escritora. Emilia probablemente se dio cuenta del pase de magia culinario mediante el cual las patatas subían de categoría, gracias a unos ingredientes que no eran precisamente el monopolio de las altas alcurnias: una salsa hecha a base de vino, harina, ajo y perejil.

Sería de justicia poética que hubiera sido una gran escritora quien bautizara la receta, puesto que a menudo eran las mujeres, relegadas a los fogones y las labores del hogar, quienes debían darse a esta cocina de aprovechamiento, imaginación y subsistencia. Si bien han sido los hombres quienes han copado la tradición culinaria profesional española, han

sido ellas las que han cocinado en casa, las que han mantenido a fuerza de maña el acervo culinario popular y, es en estos platos suyos en los que se engalanan ingredientes pobres para alegrar a los comensales, donde brilla su legado de madres y abuelas cocineras.

Las patatas a la importancia ya no se estilan mucho en los hogares, pero la alta cocina las ha reivindicado, añadiéndoles toda suerte de ingredientes y preparaciones sofisticadas. A mí me gustaría mantenerme fiel al espíritu popular de la receta, aunque para darles un poco más de importancia de la que ya tienen, le añadiremos mejillones a las patatas, un ingrediente económico y sabroso.





Ingredientes

para 4 personas

1 kg de mejillones

5 patatas medianas

2 dientes de ajo

1 cebolleta grande o 1 cebolla

750 ml de *fumet* de pescado

100 g de harina

2 huevos

100 ml de vino blanco

6 hebras de azafrán

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta negra recién molida

Perejil fresco



Elaboración

tiempo: 45 min

- 1.** Cuece los mejillones al vapor hasta que se abran.
- 2.** Reserva la carne de los mejillones y mezcla el agua de la cocción con el *fumet*.
- 3.** Pela, lava y corta en rodajas no muy gruesas las patatas, de 1 cm y $\frac{1}{2}$ aproximadamente, que ya ganarán en importancia.
- 4.** Pásalas primero por harina y después por huevo y fríelas en abundante aceite. Deja escurrir las patatas en papel absorbente y reserva.
- 5.** En una cacerola baja, vierte 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva y rehoga la cebolleta y los ajos picados finamente durante 5 minutos. Salpimenta.

6. Incorpora el azafrán a la cacerola y revuelve durante 1 minuto. Este es el único ingrediente un poco más costoso de la receta, así que si quieres mantenerte cerca del espíritu popular de las patatas, puedes prescindir de él.

7. Añade el vino blanco y deja que evapore el alcohol. Incorpora el *fumet* con el caldo de cocción de los mejillones y añade a continuación las patatas. Deja cocer entre 20 y 25 minutos a fuego medio. Rectifica de sal.

8. Agrega los mejillones cocidos y mueve la olla con movimientos de vaivén sobre la encimera para que se empañen bien de la salsa y se impregnen con algo de la importancia de las patatas.

9. Espolvorea perejil picado, riega con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

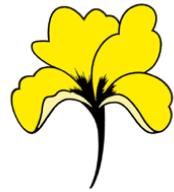
10. Sirve un plato generoso, descorcha una botella de vino y ¡a disfrutar!





Javier **Librero**

Nació en Madrid y vivió la cocina, desde muy pequeño, de la mano de su madre. Más tarde, se formó en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo. A continuación, inició su andadura en el Hotel Castellana Intercontinental. Para internacionalizar sus conocimientos gastronómicos, realizó estancias en ciudades como Londres, Helsinki o Singapur. Actualmente desempeña las labores de chef ejecutivo en el hotel Wellington de Madrid.



www.petalurgia.com
petalurgia@gmail.com
[@petalurgia](#)