



Recetas de temporada

Latkes de patata y manzana con salmón ahumado

Comensales: 4 (una docena)

Preparación: 20 minutos

ingredientes

- 1 patata grande, pelada y rallada (1 1/2 taza)
- 1 manzana grande, pelada y rallada (2/3 taza)
- 1 huevo
- 1/3 taza de harina sin levadura
- Una cucharita de sal de mar, más para sazonar
- Nata agria o creme fraiche
- Salmón ahumado para servir

preparación

Echar la patata y la manzana en un bol de agua fría para mojarlas y quitar el almidón - que hará tus *latkes* más crujientes. A mano, extraer las patatas y las manzanas para quitar todo el agua posible (también se puede utilizar una toalla limpia). Quieres que estén crujientes.

Mezclar todo, menos el aceite de oliva, en un bol grande. Agregar un poco más de harina sin levadura si te parece “suelto” (no debería estar así si las verduras están secas). Formar los *latkes* al tamaño que quieras - a mi me gusta usar una cuchara grande para aplanarlos a forma de tortita a mano.

Calentar el aceite de oliva en una sartén antiadherente a fuego medio-caliente. Freír los *latkes* en grupos pequeños (no hacer todos a la vez), dejarlos dorar de uno a dos minutos en cada lado, o hasta que estén crujientes y dorados. Es importante cuidar la temperatura mientras los fríes—quieres que la sartén esté caliente para dorarlos, no quemarlos. Extraer con toallas de papel, echar un poco de sal, nata agria y cubrir con un pedazo de salmón ahumado. Servir.