
Estilos de vida: Papas cubanas a lo ruso

11/04/2016



Cuando pruebe las “papas a lo ruso” dejará a un lado cualquier interés en clasificarla, para saborear.

Las papas están entre los alimentos preferidos de muchísimas personas en casi todo el mundo. Originarias de nuestro continente, entraron a Europa de la mano de los conquistadores y allí están hasta hoy.

Hay recetas extendidas como el clásico puré, pero también es muy usual verlas formando parte de caldos o acompañando al pollo, pescados o carnes en salsa. Un sinfín de preparaciones varía el plato en sus formas, texturas, sabores y colores, en dependencia de las costumbres culinarias de cada país.

Todos sabemos que el territorio ruso es inmenso y la población sobrepasa los 140 millones de personas, pero algunos no dejamos de asombrarnos cuando vemos que allí consumen papa casi diario –como hacemos nosotros con el arroz- aun cuando los duros y prolongados inviernos reducen las cosechas a unos pocos meses del año.

La receta que compartimos hoy la probé en Rusia por primera vez y pienso que todos los cubanos que estudiaron y vivieron en aquel país la recordarán. Si bien le he incorporado algunas variaciones criollas, suelo llamarla, medio en broma y bastante nostálgica, papa cubana a lo ruso.

Ingredientes (para 4 personas)

8 papas medianas (menos cantidad si son grandes; o más si son pequeñas)
½ cucharadita de sal
1 cebolla
Aceite (es suficiente con que cubra ligeramente el fondo de la sartén)
Empella de cerdo, tocino o panceta (opcional)
1 huevo (opcional)

Preparación

- 1) Pele las papas
- 2) Córte las en rebanadas, un poquito más gruesas de lo que hace con las chicharritas
- 3) Vierta aceite en una sartén, de modo que cubra ligeramente el fondo (mucho menos cantidad que la usada para freír). Los rusos optan por lo que ellos llaman "salo" (si usted dispone de tocino, panceta o empella de cerdo, use esa única grasa en el fondo de la sartén).
- 4) Coloque todas las rebanadas en la sartén, tape muy bien y ponga a cocinar a fuego bajo. Este paso es importante porque las papas se cocinan gracias a ese vapor que se genera dentro del recipiente
- 5) Corte la cebolla en trocitos pequeños.
- 6) Bata un huevo (opcional)
- 7) Ellas "avisan" que están casi listas por el olor que desprenden. Abra la sartén, pinche con un tenedor y compruebe que ya las rebanadas se parten
- 8) Solo entonces agregue la sal y la cebolla bien picada. Tape de nuevo la sartén y espere un instante, suficiente para que se amortigüe la cebolla.
- 9) Al final, puede agregar el huevo batido y esparcir un puñado de empellitas de cerdo fritas que incorporan su inconfundible sabor. Este último paso es opcional y depende de los gustos de cada uno.
- 10) Las "papas cubanas a lo ruso" están listas para servir.

Esta preparación puede acompañar al plato principal y así sustituir al arroz que habitualmente comemos en Cuba. Como mi experiencia es la de estudiante –se quiere cocinar rápido, comer rico y llenarse a la vez–, les aseguro que se puede servir incluso como plato único. ¡Pruebe y me dirá!
