

BOMBAS DE PATATA PICANTES



En muchos sitios de picoteo puedes encontrar las bombas de patata picantes, yo la primera vez que las probé fue en un bar repleto de pinchos en Pamplona y estaban deliciosas. Son muy vistosas y gustan a grandes y pequeños, son apetitosas al igual que las croquetas y aunque son un poco laboriosas de hacer, las puedes tener preparadas de antemano y a la hora de comer sólo debes freírlas con abundante aceite y listas.

El relleno picante lo puedes adaptar a tus gustos más o menos picante y también les puedes dar un toque personal, aderezando con especias distintas. Hoy vamos a preparar unas normales con el relleno típico.

Ingredientes: (para 12 bombas)

550 gr. de patatas (si son rojas mejor, cuecen mejor)

200 gr. de carne picada mixta (ternera-cerdo)

1 Cebolla

1 lata de tomate triturado

1 cayena

20 ml de leche

40 gr de mantequilla

Sal, pimienta, harina, huevo y pan rallado

Preparación:

Nos disponemos a preparar un puré de patata tradicional, poniendo a cocer las patatas que tendremos cortadas a gajos en abundante agua y sal.

Mientras va cocinando, nos disponemos a preparar el relleno.

En una sartén sofreímos la carne picada, y cuando hayan pasado unos minutos, añadimos la cebolla que habremos cortado muy pequeña en brunoise (o sea a cuadraditos pequeños). Una vez bien sofrito la mezcla añadimos el tomate triturado y un poco más adelante añadimos la cayena en trocitos, o bien en polvo (encontré esta tipo de cayena en la tienda que compro los ingredientes a granel, y va fantástico para darle el toque ideal).

Con el relleno ya listo, lo reservamos para que se enfríe un poco.

Ahora vamos a preparar el puré bastante espeso, escurrimos las patatas, las trituramos con la ayuda de un tenedor o pasapuré, añadimos la mantequilla, rectificamos de sal y añadimos un poco de leche para suavizar, pero ojito con pasarnos, que luego nos costará hacer nuestras bombas.

Cuando el puré esté listo y haya entibiado, procedemos a hacer las bombas.



Ponemos en nuestra palma de la mano un poco de puré, le vamos dando forma de cuenco en nuestra mano, añadimos un poco de relleno y cubrimos con otro poco de puré, redondeamos bien nuestra bomba y está lista para empanar.

Como siempre el empanado consta de cubrir con una fina capa de harina, huevo y pan rallado. Siempre por este orden y listas para freír.



Consejos:

Como el proceso es bastante laborioso, os aconsejo que cuando las hagáis, tiréis largo y preparad para varias comidas, y las congeléis sin freír, luego siempre tendréis un fondo de congelador para disfrutar cuando queráis.

Para freír utilizad aceite de oliva y a temperatura media para que no se os queman en exceso.

Al relleno le podéis añadir lo que queráis para dar vuestro toque personal, un poco de perejil picado, huevo picado, especias distintas, trocitos de jamón serrano.

Ya tenéis otra forma de comer patatas, con unos ingredientes básicos los convertimos en un festín. En casa se chuparán los dedos.

Feliz día.

