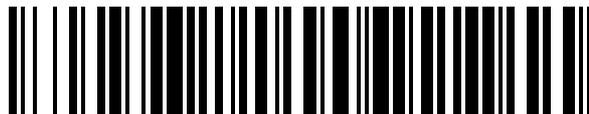


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 243 850**

21 Número de solicitud: 202030149

51 Int. Cl.:

*A23L 3/36* (2006.01)

*A23P 10/35* (2006.01)

*A23P 20/10* (2006.01)

*A23L 15/00* (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**28.01.2020**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**17.03.2020**

71 Solicitantes:

**PÉREZ ARANDA, Juan Carlos (100.0%)  
RÍO ARAGÓN Nº 4 4D  
50003 ZARAGOZA ES**

72 Inventor/es:

**PÉREZ ARANDA, Juan Carlos**

74 Agente/Representante:

**AZAGRA SAEZ, María Pilar**

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO RESULTANTE DE LA MEZCLA PRINCIPALMENTE DE PATATA Y HUEVO.**

**ES 1 243 850 U**

## DESCRIPCIÓN

### PRODUCTO ALIMENTICIO RESULTANTE DE LA MEZCLA PRINCIPALMENTE DE PATATA Y HUEVO

5 Se trata de un producto alimenticio a base de patata y huevo, al que opcionalmente se le puede añadir otros ingredientes como harina, cebolla, sal, ... al que, en la última cocción, después de descongelado, antes de consumir, se le añade aceite de oliva virgen o aceite emulsionado con sabor.

#### **Antecedentes de la invención**

10 En la actualidad podemos encontrar tortillas de patata cocinadas y envasadas al vacío, para alargar su conservación. También encontramos preparados cocinados para envasados al vacío o congelado. Estos preparados, que suelen mezclar los ingredientes básicos de patata y huevo para que el consumidor solo tenga que ponerlos en una sartén, calentar y confeccionar un producto con la apariencia de la tradicional tortilla de patata. Su ventaja es  
15 que ahorra al consumidor de este tipo de productos el tiempo de pelar, cortar y freír previamente la patata.

El documento ES2132039 nos describe un preparado a base de patata y huevo, mezclado con otros ingredientes como pescado carne o vegetales, precocinado y congelado.

El documento ES2324854 describe otro preparado a base de patata y huevo, producto  
20 conservado en barras con forma poligonales para ser cortado.

El documento ES 2331168 propone un procedimiento de preparación de una tortilla de patata envasada al vacío, sin ser sometida a un proceso de congelación para tratar de preservar el sabor original de la tradicional tortilla de patata.

Al ser la tortilla de patata un plato tan popular, tan conocido, querido y tradicional en España  
25 el consumidor busca ese sabor de un producto recién hecho. Los productos descritos anteriormente y mucho más los congelados, difícilmente consiguen ese sabor y sensación. A pesar de que el huevo y patata están perfectamente conservados ese sabor de lo recién hecho no se puede conservar.

Esta búsqueda de lo “recién hecho” en un producto congelado nos ha llevado a presentar la  
30 siguiente invención.

#### **Descripción de la invención**

Esa búsqueda de “lo recién hecho” en un alimento conservado al vacío o congelado como la tortilla de patata ha llevado a desarrollar un doble procedimiento de preparación, el primero de elaboración y conservación y el segundo de preparación para el consumo final.

35

Para la preparación de esta mezcla se adapta a los gustos del consumidor. La patata puede ser cocinada sin aceite en la mezcla A o con aceite, a la manera tradicional, mezcla B. A la que añadimos los siguientes ingredientes y cantidades:

#### Mezcla A

- 5 En un horno de convección se asa a unos 160 grados la patata lavada con piel, entera o a trozos del mismo tamaño durante aproximadamente 60 minutos o las patatas peladas, a una temperatura algo inferior, unos 140 grados y durante unos 70 minutos. Una vez asadas se cortan en pequeñas porciones, incluso se desmenuzan por su textura blanda, lo que permite su mejor comunión con el huevo una vez se mezclen.

- 10 Ingredientes de la mezcla:

Patata asada en horno de convección. Cantidad entre 50% y 79%

Huevo líquido y clara de huevo pasteurizados. Cantidad entre 20% y 49%

Sal. Porcentaje el 1%

- 15 Se puede incorporar cebolla frita, que se habrá preparado cortada en trozos de 5 a 7 mm en sartén o freidora a fuego lento, hasta que se caramelice. Bien escurrido el aceite en el que se ha frito, para añadir el menor posible a la mezcla. La cantidad estará entre el 7% y el 9% aproximadamente para un resultado óptimo.

#### Mezcla B

- 20 Se fríe la patata lavada, pelada y cortada en trozos no mayores de 1 a 2 cm por 2 a 4mm de ancho. Primero a temperatura alta hasta que el abundante aceite esté en plena ebullición y después a fuego medio – bajo hasta que la consistencia de la patata sea blanda y melosa y haya perdido el agua. Se escurre el aceite en caliente, lo mejor posible, durante el tiempo necesario para que quede seca de aceite la patata, incluso por medios mecánicos (centrifugado).

- 25 Se mezcla la harina de lino o trigo con la clara de huevo con una batidora y se deja reposar durante al menos 15 minutos. Que se incorporará a la mezcla.

Ingredientes:

Patata frita escurrida. Cantidad entre 45% y 77%

Huevo líquido y clara de huevo pasteurizados. Cantidad entre 20% y 49%

- 30 Harina de lino o trigo. Porcentaje entre el 2% y el 5%

Sal, un porcentaje del 1%

- 35 Se puede incorporar cebolla frita, que se habrá preparado cortada en trozos de 5 a 7 mm en sartén o freidora a fuego lento, hasta que se caramelice. Bien escurrido el aceite en el que se ha frito, para añadir el menor posible a la mezcla. La cantidad estará entre el 7% y el 9% aproximadamente para un resultado óptimo.

Para ambos procesos, A y B, los ingredientes se mezclan batiéndolos lentamente, por medios manuales o mecánicos durante al menos 15 minutos para conseguir el maridaje perfecto y la unión íntima entre todos los ingredientes.

5 Posteriormente, en una sartén muy caliente, untada de aceite para evitar se adhiera la mezcla, se cuaja la tortilla primero por una cara y después la otra cara. El tiempo de cocción debe ser justo, aproximadamente un minuto por la primera cara y algo menos por la segunda, para que el interior de la tortilla no se cuaje y la textura sea melosa, a fin de que en el proceso final en microondas tenga la textura perfecta.

La mezcla cuajada se envasa sin que pierda su forma y se congela.

10 Para su consumo, se recomienda que el producto se descongele lentamente en refrigerador, en un proceso natural no forzado, a fin de conseguir ese sabor de “lo recién hecho”.

Una vez descongelado, se prepara un plato con borde alto y en el que quepa la circunferencia de la tortilla. En este plato se añade un fondo de entre 20ml y 50ml de aceite de oliva, mejor virgen o virgen extra, o aceite emulsionado con sabor a chorizo, gamba, ajo, 15 trufa..., sobre el que se deposita la tortilla descongelada y sin envase. Se añade en la parte superior de la tortilla entre 20 y 50 ml. más aceite de oliva u oliva virgen o virgen extra o el aceite emulsionado con sabor a chorizo, gamba, ajo o trufa... Este aceite para que la medida siempre sea la correcta, se contempla envasarlo en monodosis

20 Se introduce al microondas a máxima potencia (800Watt) durante 9 o 10 minutos, y se deja reposar alrededor de cinco minutos, hasta que haya absorbido totalmente el aceite.

El resultado final será una tortilla recién hecha de un sabor y textura excelentes.

La persona experta en la técnica comprenderá fácilmente que puede combinar características de diferentes realizaciones con características de otras posibles realizaciones, siempre que esa combinación sea técnicamente posible.

25 Toda información referida a ejemplos o modos de realización forma parte de la descripción de la invención.

### **Descripción de las figuras**

30 Para comprender mejor el objeto de la presente invención, en la figura 1 se ha representado un esquema que muestra el proceso de preparación de este producto alimenticio, principalmente de patata y huevo.

### **Realización preferente de la invención**

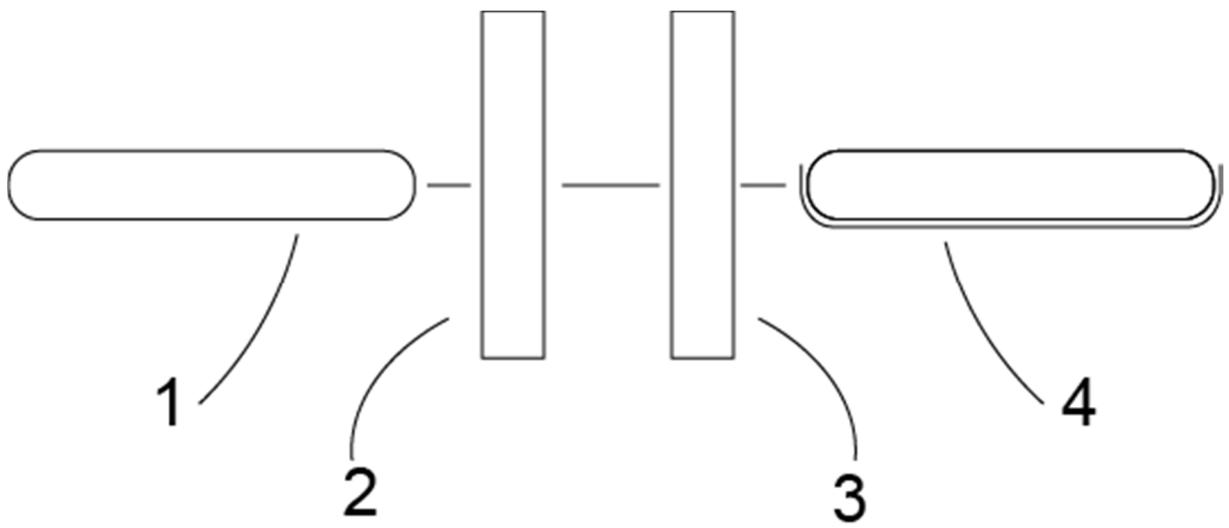
Procedimiento para hacer de un preparado de patata, huevo y harina congelado una tortilla de patata como recién hecha, objeto de la presente invención muestra en la figura 1 se muestra de forma esquemática el proceso de realización.

La mezcla (1) que puede ser con patata asada en horno de convección, cantidad entre 50% y 79%. Huevo líquido y clara de huevo pasteurizados, cantidad entre 20% y 49%. Sal, con un porcentaje del 1%. Opcionalmente, se puede incorporar cebolla frita, que se habrá preparado cortada en trozos de 5 a 7 mm en sartén o freidora a fuego lento, hasta que se caramelice. Bien escurrido el aceite en el que se ha frito, para añadir el menor posible a la mezcla. La cantidad estará entre el 7% y el 9% aproximadamente para un resultado óptimo. O bien con patata frita escurrida, cantidad entre 45% y 77%, huevo líquido y clara de huevo pasteurizados, cantidad entre 20% y 49%, harina de lino o trigo con un porcentaje entre el 2% y el 5%. Sal, un porcentaje del 1%. También se puede incorporar cebolla frita, que se habrá preparado cortada en trozos de 5 a 7 mm en sartén o freidora a fuego lento, hasta que se caramelice. Bien escurrido el aceite en el que se ha frito, para añadir el menor posible a la mezcla. La cantidad estará entre el 7% y el 9% aproximadamente para un resultado óptimo.

Se bate lentamente durante 15 minutos y se cuaja en las dos caras por un breve periodo de tiempo y se congela (2). Se descongela (3) lentamente, a ser posible en frigorífico. Una vez descongelado, se prepara un plato con borde alto, se extiende en el fondo de entre 20ml y 50ml de aceite de oliva, mejor virgen o virgen extra, o aceite emulsionado con sabor. Una vez puesta la tortilla sin su envase, se cubre la parte superior de la tortilla con entre 20 y 50 ml. más aceite de oliva u oliva virgen o virgen extra o el aceite emulsionado con sabor. Se termina de cocinar (4) en un microondas a máxima potencia (800Watt) durante unos 10 minutos, y se deja reposar alrededor de cinco minutos, hasta que haya absorbido totalmente el aceite. El resultado final será una tortilla recién hecha de un sabor y textura excelentes.

## REIVINDICACIONES

- 5 1.- Producto alimenticio resultado de la mezcla (1) principalmente de patata y huevo, **caracterizado** por la combinación de los siguientes ingredientes;
- entre 50%-79% de patata asada en horno de convección o entre 45%-77% de patata frita escurrida,
  - entre el 20%-49% de huevo líquido y clara de huevo pasteurizada,
- 10 - para patata frita entre 2%-5% de harina de trigo o lino,
- 1% de sal,
  - entre el 7%-9% de cebolla frita,
  - entre 40 y 100ml de aceite para cocinar,
- 15 obtenible por un procedimiento que comprende;
- un batido lento de la mezcla (1) con una duración entre 5 - 15 minutos y es cuajada en una sartén durante al menos un minuto en una cara y algo menos en la otra cara,
  - un cuajado en la sartén, envasado y congelado (2),
- 20 siendo el producto válido para su consumo siguiendo;
- un descongelado (3) preferentemente de un modo lento en frigorífico.
  - introducido en un recipiente circular de borde alto similar diámetro que el preparado descongelado (3), donde previamente de ha vertido en la base entre 20-50 ml. de aceite para cocinar,
- 25 - extendido sobre su cara visible entre 20-50 ml. de aceite para cocinar,
- un cocinado (4) en un microondas a una potencia de 800W un máximo de 10 minutos.
  - un reposado máximo de 5 minutos.
- 30 **2** - Producto alimenticio resultado de la mezcla (1) principalmente de patata y huevo, según reivindicación 1, **caracterizado** por que el aceite para cocinar empleado en el cocinado del producto descongelado es del tipo seleccionado entre aceite de oliva virgen o aceite emulsionado con sabores que mariden con el producto.
- 35 **3** - Producto alimenticio resultado de la mezcla (1) principalmente de patata y huevo, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que el aceite para cocinar empleado en el cocinado del producto descongelado está envasado en monodosis.



**Fig. 1**