

Tanto en Amsterdam como en otras ciudades de Holanda y también de Bélgica, es muy común ver puestos de papas fritas a la calle. Esto se debe a que tanto holandeses como belgas tienen la costumbre de comerlas como snack habitual dentro de un cono de cartón mientras se trasladan de un lugar a otro o simplemente pasean.

Esta costumbre lleva a que, como en todas partes, empiece a generarse una competencia entre los puestos de papas fritas para definir cuál es el mejor de la ciudad.

Lo bueno para nosotros es que silenciosamente podemos ser jueces de la competencia.

En Amsterdam ese ranking todos los años lo lideran 3 negocios:

**Vleminckx**, sobre la calle Voetboogstraat, tiene casi 30 variedades de salsas para añadir a las papas.

**Mannekenpis**, ubicado a unas cuadras de la Estación Central, siempre tiene una fila de clientes esperando por sus papas. (ver foto)

Dicen que sus conos de papas además de riquísimas son más abundantes que los de su competencia.

**Vlaamse Frites**, a metros de la anterior. Ostenta el título de tener las papas más grandes y el precio unos 30 centavos más baratos sobre los 3 euros promedio que cuesta un cono de papas, lo que la hace muy popular entre los jóvenes y los turistas gasoleros.



Pero qué se evalúa a la hora de elegir al mejor puesto de papas?

Son varias cosas, pero fundamentalmente que tengan un punto de cocción perfecto, que sean crujientes por fuera y tiernas por dentro, que tengan salsas originales y de calidad, y no menos importante, que te atiendan rápido y bien y que tengan un precio accesible.

Los tres puestos que se disputan el liderazgo cumplen con todas estas condiciones así que es consejo de este blog si están en Amsterdam prueben las 3! Si bien van a encontrar que todas son exquisitas, lo cierto es que año a año alguno de los puestos se destaca por algo en particular y las opiniones de la gente hacen que se convierta ese año en “El Rey de las Papas Fritas de Amsterdam”.