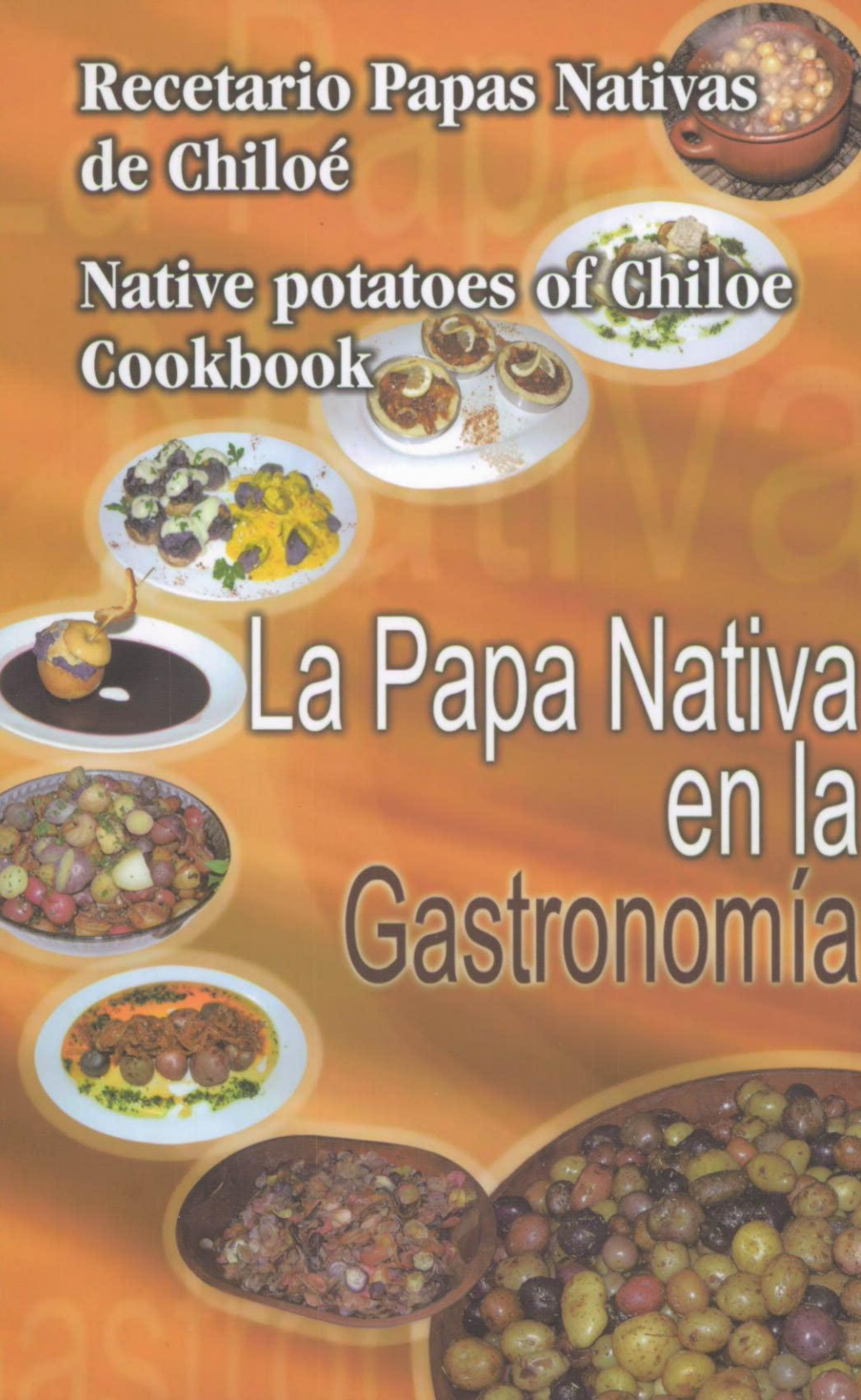


Recetario Papas Nativas de Chiloé

Native potatoes of Chiloé Cookbook

La Papa Nativa en la Gastronomía



Recetario Papas Nativas de Chiloé

Native potatoes of Chiloe Cookbook



Autores

Asociación de Chef de Chile Les Toques Blanches
Nimia Manquián
Gustavo Sandoval
Melita Kusch
Ingrid Castro

Traducción :

Cristina Friz C.

Fotografías:

Luis Layera

Authors:

Asociación de Chef de Chile Les Toques Blanches
Nimia Manquián
Gustavo Sandoval
Melita Kusch
Ingrid Castro

Traduction:

Cristina Friz

Photographs

Luis Layera

1ª edición 2008

Impreso en Chile

ISBN: 978-956-319-716-7

1ª edition 2008

Printed in Chile

ISBN: 978-956-319-716-7

Presentación

Este recetario se enmarca dentro de las actividades realizadas por el proyecto “Rescate, protección, saneamiento y comercialización de variedades de papa nativa de Chiloé”, financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). En la elaboración inicial de recetas participaron chef de la comuna de Chiloé, estudiantes y profesores del Liceo Polivalente de Quemchi, dueñas de casa e investigadores de la Universidad Austral de Chile. En la edición, compilación de este recetario y también elaboración de nuevas recetas, participaron chef de Les Toques Blanches.

Presentation

This recipe book frames within the activities realised by the project “Rescue, protection, cleaning and commercialization of varieties of native Pope of Chiloé”, financed by the Foundation for the Agrarian Innovation (FIA). In the initial prescription elaboration they participated chef of the commune of Chiloé, students and professors of the Liceo Polivalente de Quemchi, owners of house and investigators of the Universidad Austral de Chile. In the edition, compilation of this recipe book and also elaboration of new prescriptions, participated chef of Les Toques Blanches Chile.

Índice

<i>Preparaciones Frías con Papa Chilota</i>	7
Bocadito de papa Michuñe Roja	8
Ensalada multicolor	10
Ensalada con Papas Nativas	12
Papas chips de colores	14
Ensalada de papas nativas con apio y manzanas	16
Ensalada de papas nativas con choritos y camarones	18
Ensalada de papas chilotas, alcachofas, huevos y tomates	20
Ensalada de papas chilotas y paltas	22
<i>Preparaciones Calientes con Papa Chilota</i>	25
Cochayuyo con papas chancadas y cebolla en escabeche	26
Charquicán	28
Chochoca	30
Paila marina chilota con papas nativas	32
Papas gratinadas con queso de cabra y aceitunas	34
Tortillitas de papa Michuñe	36
Tortilla de papas nativas.	38
Nido de Brujas	40
Papas Brujas con crema y azafrán	42
Papitas nativas chilotas al horno con cebolla y color	44
Fondue de queso con papas risolée de colores	46
Chapalele con papas nativas de Chiloé	48
Milcaos con papas nativas de Chiloé	50
La trilogía	52
<i>Preparaciones Dulces con Papa Chilota</i>	55
Mella de papas Pilcahues	56
Postre de manzana con papa Bruja	58
Tartaletas de masa de ñoquis con caramelo y limón	60
Bombones de papas	62
Bombón de papa Michuñe Roja y avellanas	64
Pastel de papas nativas con frutas secas	66
Croquetas dulces de papa Clavela Lisa	68
Tortilla de papa Bruja	70

Index

<i>Cold dishes with Potatoe from Chiloe</i>	7
Snack of potatoes “ Michuñe Roja “	9
Multicolored salad	11
Native potatoes Salad	13
Colored potato chips	15
Salad of native potatoes with celery and apples	17
Salad of native potatoes with mussels and shrimps	19
Salad of potatoes from Chiloe, artichokes, eggs and tomatoes	21
Salad of potatoes from Chiloe and avocado	23
<i>Hot Dishes with potatoes from Chiloe</i>	25
“Cochayuyo” with potatoes chancadas and pickled onion	27
Charquican	29
Chochoca	31
Marine Dish from Chiloe with native potatoes	33
Potatoes au gratin with goat cheese and olives	35
Little potato omelettes made of papa Michuñe	37
Omelette made of native potatoes.	39
Witch Nest - Nido de Brujas	41
“Brujas” potatoes with cream and saffron	43
Native potatoes from Chiloe, with onions	45
Fondue of cheese with colored “risolée” potatoes	47
Chapalele with native potatoes from Chiloe	49
Milcaos with native potatoes from Chiloe	51
The trilogy	53
<i>Sweet dishes with potatoes from Chiloe</i>	55
Mella made of “Pilcahues” potatoes	57
Apple dessert with “Bruja” potatoe	59
Small pastry tart of “noquis” with caramel and lemon	61
Bombon made of potatoe	63
Bombon of red ‘Michuñe ‘ potatoes and hazelnuts	65
Native potatoes pudding with dry fruits	67
Sweet Croquettes made of “Clavela” potatoe	69
Omelet made of Bruja potatoe.	71

Preparaciones Frías con Papa Chilota
Cold dishes with Potatoe from Chiloe



Bocadito de papa Michuñe Roja



Ingredientes (para 4 personas)

- 400 gr papa **Michuñe Roja**
- 200 cc aceite para freír
- 80 gr queso crema (tipo Philadelphia)
- 40 gr nueces
- 50 cc aceite de oliva
- 30 cc jugo de limón
- 1 cucharada sopera de perejil picado fino
- sal a gusto

Preparación

- cortar papas con piel en finas tajadas longitudinales de 3 mm
- freír en aceite caliente (160° C) hasta que estén crujientes
- haga una pasta de queso crema con nueces picadas finas
- preparar aderezo de oliva, limón y perejil
- decorar como en la ilustración

Uso

Bocadillo para cóctel o entrada

Snack of potatoes “Michuñe Roja”

Ingredients (for 4 persons)

- 400 gr potatoes, such as **Michuñe Roja**
- 200 ml oil for frying
- 80 gr cream cheese (such as Philadelphia cheese)
- 40 gr walnuts
- 50 ml olive oil
- 30 ml lemon juice
- 1 table spoon of finely chopped parsley
- Salt

Directions

- Cut unpeeled potatoes in fine longitudinal slices of 3 mm
- Fry in hot oil (160° C) until they are crunchy
- Make a sauce of cream cheese with finely chopped walnuts
- Make a dressing with olive oil, lemon and parsley
- Garnish as in the illustration

Usage

Snack for cocktail or as a starter

Ensalada multicolor



Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr papa nativa diferentes : **Michuñe Rosada, Bruja, Clavela y Murta**
- 40 gr cranberries deshidratados
- 60 cc mayonesa
- 1 cucharada sopera de perejil picado fino
- sal a gusto

Preparación

- lave y cueza las papas lavadas, con cáscara y sal
- pinchar con mondadientes para evitar que se abran
- retire del agua y quite la piel
- una vez enfriadas, cortar en cubos de 1,5 cm por lado
- aliñe con perejil y mayonesa; agregue cranberries
- amolde y sirva

Uso

Para acompañamiento de entradas o platos fríos

Multicolored salad

Ingredients (for 4 persons)

- 500 gr different kinds of native potatoes : **Michuñe Rosada, Bruja, Clavela and Murta**
- 40 gr dried cranberries
- 60 ml mayonnaise
- 1 table spoon of de finely chopped parsley
- Salt

Directions

- Wash and cook the unpeeled potatoes with salt
- Pinch with a skewer or wood stick to avoid the potatoes to open or break
- Drain the water and Peel
- Once they are cold, cut in cubes of 1,5 cm at each side.
- Season with parsley, mayonnaise and add cranberries
- Put in mold and then serve

Usage

Serve as an accompaniment of salads or cold dishes.

Ensalada con Papas Nativas

Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr papas nativas: **Bruja, Michuñe Roja o Negra, o Murta.**
- 40 cc vinagre de murta (dejar macerar murtas en vinagre blanco por 7 días)
- 70 cc aceite de oliva
- sal y pimienta a gusto.

Preparación

- cueza las papas con piel en agua con sal, por 25 min. aprox.
- dejar enfriar y pelar, cortar en rodajas y aliñar con aderezo.
- aderezo: mezclar vinagre, aceite, sal, pimienta y agitar

Usos

Para acompañar salmón ahumado, merluza frita, etc.

Native potatoes Salad

Ingredients (for 4 persons)

- 500 gr native potatoes: **Bruja, Michuñe Roja o Negra, o Murta.**
- 40 ml Vinegar made of murta (macerate “murtas” in white Vinegar for 7 days)
- 70 ml olive oil
- Salt and pepper to taste.

Directions

- Cook unpeeled potatoes in water ad salt for 25 min. approx.
- Drain, let cool enough to andel, cu tanto 1 cm slices and toss with the dressing.
- For the dressing mix the vinegar, oil, SALT and pepper until you get a smooth emulsion

Usage

Accompaniment for smoked sa.mon, fried hake, etc.

Papas chips de colores



Ingredientes (para 6 personas)

- 1 kg papas nativas: **Bruja, Michuñe Roja, Michuñe Negra o Murta.**
- aceite de maravilla suficiente para freír
- sal, pimienta a gusto.

Preparación

- seleccione papas de diámetros homogéneos de 4 a 5 cm
- pelar y cubrir con papel absorbente húmedo
- cortar en rodajas de 1,5 mm de espesor (chips)
- enjuagar para quitar exceso de almidón.; estilar bien
- freír las papas en aceite caliente a 170° C aprox.
- colocar los chips de papas fritas sobre papel absorbente.
- salpimentar a gusto

Usos

Cóctel, snacks y acompañamiento de sándwiches

Colored potato chips

Ingredients (for 6 persons)

- 1 kg native potatoes : **Bruja, Michuñe Roja, Michuñe Negra o Murta.**
- Sunflower oil, for frying
- salt, pepper to taste.

Directions

- Choose potatoes of similar diameters from 4 to 5 cm
- Peel and cover them with wet absorbent paper.
- Cut in slices of 1,5 mm growth (chips)
- Rinse to eliminate excessive starch, let it drain
- Fry the potatoes in hot oil at 170° C approx.
- Put the potatoe chips over absorbent paper .
- Add salt and pepper to taste.

Usage

Cocktail, , snacks and use it as garnish for sandwiches

Ensalada de papas nativas con apio y manzanas

Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr papas nativas (**Murta, Bruja, Michuñe Negra o Michuñe Roja**).
- ½ mata de apio cortada en juliana fina
- 80 gr manzana pelada y cortada en juliana (tiras de 3 mm)
- mantener juliana de manzanas en poca agua con jugo de limón
- 60 cc mayonesa
- 40 cc yogurt natural
- 40 gr nueces picadas finas
- sal y pimienta a gusto.

Preparación

- cocer papas con piel en agua y sal; enfriar y pelar
- cortar en cubos de 2 cm por lado y mezclarlas con apio y manzanas
- mezclar con mayonesa y yogurt, sazonar con sal y pimienta.
- espolvorear nueces sobre la ensalada

Salad of native potatoes with celery and apples

Ingredients (for 4 persons)

- 500 gr native potatoes (**Murta, Bruja, Michuñe Negra or Michuñe Roja**).
- ½ bunch of celery in julienne stripes
- 80 gr peeled apple, in Julienne stripes (stripes of 3 mm)
- Put the Julienne Stripes of apple in water with lemon juice
- 60 ml mayonnaise
- 40 ml natural yogurt
- 40 gr chopped walnuts
- Salt and pepper to taste.

Directions

- Cook unpeeled potatoes with salt; drain and wait until they are cool and peel
- Cut them in cubes of 2 cm at each side and mix them with celery and apples
- Add mayonnaise and yogurt, season with salt and pepper.
- Sprinkle walnuts over the salad

Ensalada de papas nativas con choritos y camarones



Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr papas nativas (**Murta, Bruja, Michuñe Negra o Roja**),
- 200 gr colitas de camarones
- 200 gr choritos cocidos, limpios
- 100 cc mayonesa (1/2 taza aprox.)
- 50 cc crema de leche (1/4 taza aprox.)
- 30 cc aceite de oliva
- 30 cc jugo de limón
- 3 cebollines picados en anillos finos (la parte verde también)
- 4 hojas de lechuga cortada en juliana

Preparación

- cocer papas con piel en agua y sal; enfriar y pelar
- cortar en cubos de 2 cm por lado.
- mezcle los camarones y choritos con aceite de oliva, limón; sazone
- mezcle las papas y los mariscos en un recipiente.
- en otro, mezcle la mayonesa y la crema de leche hasta obtener una salsa liviana.
- aderece la ensalada con esta salsa.
- acompañe la ensalada con juliana de lechugas
- adorne cubriendo con cebollines picados

Salad of native potatoes with mussels and shrimps

Ingredients (for 4 persons)

- 500 gr native potatoes (**Murta, Bruja, Michuñe Negra or Roja**),
- 200 gr shrimp tails
- 200 gr clean and cooked mussels
- 100 ml mayonnaise (1/2 cup approx.)
- 50 ml cream (1/4 cup approx.)
- 30 ml olive oil
- 30 ml lemon juice
- 3 scallions chopped in fine rings (the green part included)
- 4 leaves of lettuce, julienne stripes

Directions

- Cook unpeeled potatoes in water and salt; wait until they are cool and peel
- Cut in cubes of 2 cm at each side.
- Mix with the shrimps and mussels, olive oil, lemon
- Mix the potatoes and seafood in a bowl.
- In another bowl, mix the mayonnaise and cream until you get a Light sauce
- Season the salad with this sauce.
- Garnish the salad with lettuce in julienne stripes
- Also garnish with finely chopped scallions, put them over the salad.

Ensalada de papas chilotas, alcachofas, huevos y tomates



Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr papas nativas (**Murta, Bruja, Michuñe Negra o Roja**)
- 6 fondos de alcachofas cortados en láminas
- 1 tomate mediano cortado en sextos
- 4 hojas de lechuga cortada en juliana fina
- 2 huevos cocidos y molidos
- 1 cucharada sopera perejil picado
- sal, pimienta, aceite de oliva, jugo de 1 limón

Preparación

- cocer papas con piel en agua y sal; enfriar y pelar; cortarlas en rebanadas gruesas.
- disponer papas en la parte central de la ensaladera y los tomates en los extremos.
- coloque los fondos de alcachofas sobre las papas
- prepare un aderezo con el aceite, jugo de limón, perejil y huevo duro molido
- sazone con sal y pimienta.
- antes de servir vierta el aderezo sobre la ensalada

Salad of potatoes from Chiloe, artichokes, eggs and tomatoes

Ingredients (for 4 persons)

- 500 gr native potatoes (**Murta, Bruja, Michuñe Negra or Roja**)
- 6 artichoke hearts , cut in slices
- 1 medium sized tomatoe , cut in six similar parts.
- 4 leaves of lettuce, in julienne strips.
- 2 hard boiled eggs mashed
- 1 soup spoon of chopped parsley
- Salt, pepper, olive oil, juice of one lemon.

Directions

- Cook unpeeled potatoes in water with salt, let them cool and Peel. When they are cold, cut and peel. Cut in thick slices.
- Arrange the potatoes in the central part of the dish and the tomatoes at the ends.
- Put the artichoke hearts over the potatoes
- Make a dressing with the oil, lemon juice, parsley and the mashed boiled eggs
- Season with salt and pepper.
- Before serving , pour the dressing over the salad.

Ensalada de papas chilotas y paltas

Ingredientes (para 4 personas)

- 400 gr papas chilotas grandes (**Murta, Bruja, Michuñe Negra o Roja**) cocidas y cortadas en bastones
- 1 palta grande cortada en medias rebanadas
- 40 gr cebolla en pluma
- 120 gr lechuga cortada en juliana
- 50 cc aceite de oliva
- jugo de 1 limón
- 1 cuchara sopera de perejil picado
- sal, pimienta, ajo chilote molido, todo a gusto

Preparación

- mezcle cuidadosamente todos los ingredientes,
- agregar papas al final para evitar oxidación

Salad of potatoes from Chiloe and avocado

Ingredients (for 4 persons)

- 400 gr big potatoes from Chiloe: (**Murta, Bruja, Michuñe Negra or Roja**) cooked and cut in sticks
- 1 big avocado, cut in half slices
- 40 gr onion finely sliced.
- 120 gr lettuce in julienne strips.
- 50 ml olive oil
- Juice of 1 lemon.
- 1 soup spoon of chopped Parsley
- Salt, pepper, mashed garlic from Chiloe, to taste.

Directions

- Mix all the ingredients carefully
- Finally, add potatoes to avoid oxidation.

Preparaciones Calientes con Papa Chilota

Hot Dishes with potatoes from Chiloé



Cochayuyo con papas chancadas y cebolla en escabeche



Ingredientes (para 4 personas)

- 80 gr cochayuyo
- 100 gr choclo desgranado
- 1 kg. de papa Cabra
- 80 gr tomates
- 40 gr cebolla picada fina
- 60 gr cebolla en escabeche
- 30 cc aceite
- ají de color, pimienta, comino, orégano, a gusto

Preparación

- lavar y dejar remojando el cochayuyo toda una noche.
- cocinar en agua con sal y una cucharadita de vinagre durante 20 minutos.
- cortar en cubos.
- sofreír cebolla, tomate y condimentos
- pelar, cocer las papas y chancar (moler) con un mazo de madera.
- incorporar el sofrito a la papa chancada y mezclar
- servir con cebolla en escabeche picada gruesa sobre el guiso

“Cochayuyo” with potatoes chancadas and pickled onion

Ingredients (for 4 persons)

- 80 gr cochayuyo (sea weed)
- 100 gr corn kernels
- 1 kg. “Cabra” potatoes
- 80 gr tomatoes
- 40 gr onion cutted in small pieces
- 60 gr pickled onion
- 30 ml of vegetable oil
- Red pepper, pepper, cumin , oregano, to taste

Directions

- Wash the cochayuyo and soak it overnight
- Cook for 20 minutes in water with salt and a teaspoon of Vinegar
- Drain, cool down and dice.
- Fry lightly onions, tomatoes and condiments
- Peel and cook the potatoes, then crush/grin with a potato masher.
- Put the fried mixture together with the mashed potatoes and mix..
- Serve with pickled onion chopped in pieces, over the dish.

Charquicán

Ingredientes (para 4 personas)

- 800 gr papas nativas (**Michuñe blanca, Clavela redonda, Clavela lisa**)
- 150 gr charqui (optativo, machacar y remojar 2 hr antes)
- 350 gr posta negra o rosada molida o picada fina
- 250 gr de zapallo
- 150 gr zanahoria
- 100 gr cebolla (1 mediana) picada en cuadro fino
- 150 gr porotitos verdes
- 150 gr arvejas (o 1 tarro de arvejas)
- 2 choclos (o 150 gr choclo congelado)
- 2 cucharadas de color (aji de color y manteca de cerdo)
- sal, pimienta, aceite maravilla, orégano, comino.
- perejil picado fino

Preparación

- Pele las papas, corte los porotitos verdes, corte y pele las zanahorias en rodajas, corte en cubos pequeños el zapallo.
- sofría la cebolla en poco aceite; agregue el color, sal, pimienta, orégano y comino
- agregue la carne y fría para hacer un pino; reserve
- tape la cacerola, baje el fuego y deje cocinar unos 5 minutos en su propio jugo.
- cueza en agua hirviendo las papas, porotitos verdes, la zanahoria, el zapallo y el choclo. También las arvejas si son frescas, si son en lata se agregan al final de la cocción.
- si es choclo congelado, blanquear, estilar y agregar al final
- una vez cocidas las papas, proceda a moler con un mazo de madera papas, zapallo y zanahorias
- mezclar todo; servir con perejil picado fino

Charquican

Ingredients (for 4 persons)

- 800 gr native potatoes: **Michuñe blanca, Clavela redonda, Clavela lisa**
- 150 gr charqui or jerked beef (optional, crush and soak 2 hours before cooking)
- 350 gr knuckle or inside meat. The meat should be ground or finely chopped.
- 250 gr pumpkin
- 150 gr carrots
- 100 gr onions (medium-sized) diced.
- 150 gr green beans
- 150 gr peas (or 1 can of peas)
- 2 corns (or 150 gr frozen corn kernels)
- 2 table spoons of lard mixed with sweet paprika.
- salt, pepper, sunflower oil, oregano, cumin.
- Parsley finely chopped.

Directions

- Peel the potatoes, cut the green beans, peel and cut the carrots in slices, cut the pumpkin in small cubes and reserve.
- Fry lightly onion in a bit of oil, add sweet paprika, salt, pepper, oregano and cumin.
- Add the meat and fry, mix together..
- Put the lid of the pot, lower the heat and cook for 5 minutes.
- Cook the potatoes, green beans, carrot, pumpkin and corn in boiling water. Also add the peas if they are fresh and if using canned or frozen peas, add it at the end.
- If the corn is frozen, let it drain and add to the pot at the end of the preparation.
- Once the potatoes are cooked, mash the potatoes, pumpkin and carrots together with a masher
- Mix all the ingredients together; serve with finely chopped parsley.

Chochoca



Ingredientes (para 4 personas)

- 400 gr papa Rosada
- 100 gr harina
- chicharrones a gusto
- 50 gr manteca
- sal a gusto

Preparación

- pelar y lavar papas, luego rallar y estrujar en crudo con ayuda de un paño
- mezclar con harina, manteca y chicharrones picados finos; amasar
- con esta masa, envolver un palo cilíndrico (palo chochoquero) más bien grueso, de 15 a 20 centímetros de diámetro y de 2 a 2 ½ metro de largo.
- primero se calienta el palo chochoquero para que la masa se adhiera con facilidad.
- se cocina al fogón girando el palo continuamente hasta que la masa esté dorada.
- se corta en tiras y se sirve caliente, acompañada de un buen mate.

Chochoca

Ingredients (for 4 persons)

- 400 gr potatoes “papa Rosada”
- 100 gr flour
- Pork cracklings
- 50 gr lard
- salt to taste

Directions

- Peel and wash the potatoes , then ground the potatoes and let them to drain. Put the gated potatoes into a clean cloth and drain by squeezing.
- Mix with flour , lard finely chopped pork cracklings ; knead until you have smooth mixture.
- With this mixture, wrap a cylindrical wooden stick or “palo chochoquero” rather thick, of about 15 to 20 cm diameter and 2 to 2 ½ m long.
- First heat the wooden stick so that the mixture can be easily sticked
- Cook in a bonfire or campfire and turn continuously the wooden stick until the mixture is completely cooked.
- Cut in stripes and serve hot.

Paila marina chilota con papas nativas



Ingredientes (para 4 personas)

- 1,5 kg mariscos frescos (piures, machas, almejas, cholgas)
- 500 gr congrio negro sin piel (unos 4 medallones)
- 500 gr papa Murta con piel cortada en rodajas
- 200 cc vino blanco
- 100 gr cebolla cortada en anillos
- 60 gr zanahoria en juliana fina
- 30 cc aceite maravilla
- sal, ají de color, orégano, comino, pimienta blanca a gusto.
- cilantro picado fino

Preparación

- lavar y cocer los mariscos(excepto machas) en sus valvas en $\frac{1}{2}$ lt agua y vino blanco
- filtrar y reservar el caldo
- limpiar machas y pasar lenguas por caldo hirviendo; reservar
- sofreír cebolla y zanahoria con sal, ají de color, orégano, comino, pimienta
- agregar el caldo y las papas; cocinar a fuego lento por 25 min.
- incorporar los mariscos, el congrio y cocinar a fuego lento por 5 - 7 min
- espolvorear cilantro picado antes de servir.

Marine Dish from Chiloe with native potatoes

Ingredients (for 4 persons)

- 1,5 kg fresh seafood in the shells (piures, razor clams, clams, mussels)
- 500 gr black conger eel or king clip without skin (about 4 conger medallions)
- 500 gr unpeeled "Murta" potatoes, in slices
- 200 ml white wine
- 100 gr onion chopped in rings
- 60 gr julienne carrot
- 30 ml sunflower oil
- salt, red pepper, orégano, cumin, white pepper to taste .
- Finely chopped coriander

Directions

- Wash all the seafood, scrub them to remove any sea weed, "hairs" and sand, then put in a large pot, except razor clams, with ½ lt water and white wine and cook until the shells open.
- Drain and keep the broth.
- Clean the razor clams and put the meat in the simmering broth until they turn pink. Reserve them for later use.
- Fry lightly the onions and carrots with salt, red pepper, orégano, cumin, pepper
- Add the clear soup to the potatoes, cook at medium heat for 25 min.
- Add the seafood, then the conger eel and simmer for 5 - 7 min
- Sprinkle chopped parsley before serving.

Papas gratinadas con queso de cabra y aceitunas



Ingredientes (para 4 personas)

- 800 gr papas Brujas grandes.
- 200 gr queso de cabra.
- 100 cc crema fresca
- 50 gr aceitunas negras deshuesadas y cortadas en brunoise(cubitos)
- 20 cc aceite de oliva
- 20 cc aceite de maravilla
- 1 cuchara sopera de ciboulette picado fino
- sal, orégano, pimienta a gusto.

Preparación

- hervir papas con piel por 12 minutos y luego cortar por la mitad, a lo largo
- ahuecar con una cuchara y rellenar con una mezcla de queso de cabra, papa molida, crema, aceitunas, oliva y orégano; sazonar con sal y pimienta
- aceitar una lata y hornear 10 minutos; espolvorear ciboulette antes de servir

Potatoes au gratin with goat cheese and olives

Ingredients (for 4 persons)

- 800 gr big potatoes “ papas Brujas”
- 200 gr goat cheese
- 100 ml fresh cream
- 50 gr chopped black olives with no inner part.
- 20 ml olive oil
- 20 ml sunflower oil
- 1 table spoon of finely chopped ciboulette (chives)
- Salt, oregano, pepper to taste.

Directions

- Boil unpeeled potatoes for 12 minutes and then cut them in halves , along side cut.
- Core them with a spoon and fill with a mixture of goat cheese, ground potatoe, cream, olives and oregano and season with salt and pepper.
- Coat the baking pan with oil and put in the oven for 10 minutes; sprinkle ciboulette (chives) before serving.

Tortillitas de papa Michuñe

Ingredientes (para 4 personas)

- 600 gr papas Michuñe.
- 60 gr cebolla sofrita con ajo chilote
- 3 yemas de huevo
- 30 gr harina
- 1 cuchara sopera de perejil picado fino

Preparación

- hervir papas por 10 minutos, pelar y rallar.
- mezclar papa con yemas de huevo, sofrito, perejil, sal y pimienta.
- formar tortillitas con ayuda de las manos, pasarlas por harina y freír.
- servir calientes.

Little potato omelettes made of papa Michuñe

Ingredients (for 4 persons)

- 600 gr potatoes “Michuñe potatoes”
- 60 gr onion lightly fried with garlic from Chiloe.
- 3 each egg yolks
- 30 gr flour
- 1 table spoon of finely chopped parsley

Directions

- Boil potatoes for 10 minutes, peel and grate.
- Mix potatoes with yolks , the onion and garlic mix , parsley, salt and pepper.
- Make little omelettes using your hands, dust them on the flour, remove the excess of flour. Heat oil and panfry until golden on both sides.
- Serve while hot.

Tortilla de papas nativas.



Ingredientes (para 4 personas):

- 500 gr papa nativa de Chiloé (surtido)
- 1 pimentón rojo
- 8 huevos
- 200 cc aceite de maravilla para freír
- 80 cc aceite de oliva
- 1 atadito cilantro
- 5 hojas de menta
- sal, pimienta, comino y tomillo a gusto

Preparación

- pelar y cortar papas nativas en rodajas de 3 mm de grosor.
- pelar y cortar pimentón en juliana; saltear y reservar.
- calentar aceite de maravilla a 180° C y freír papas en rodajas.
- batir los huevos y agregar a mezcla de papas con pimentones; sazonar.
- dar cocción en una sartén con poco aceite caliente.
- una vez que tome consistencia, con la ayuda de un plato, voltear la tortilla y dar cocción por ambas caras.
- preparar un dressing licuando el cilantro y la menta en el aceite de oliva

Omelette made of native potatoes.

Ingredients (for 4 personas):

- 500 gr native potatoes from Chiloe (assorted)
- 1 red pepper
- 8 each eggs
- 200 ml sunflower oil, for frying
- 80 ml olive oil
- 1 coriander
- 5 mint leaves
- salt, pepper, cumin and thyme to taste

Directions

- Peel and cut native potatoes in slices of 3 mm (thickness)
- Peel and cut the red pepper, sautee and reserve.
- Heat the sunflower oil at 180° C and fry sliced potatoes.
- Beat the eggs and add to the mixture of potatoes, add red pepper ; seasonings.
- Cook in a frying pan with a bit of hot oil.
- When the mixture is set, turn over the omelette with the help of a plate, and cook on the other side.
- Make a dressing by mixing the coriander and mint with olive oil.

Nido de Brujas



Ingredientes (para 4 personas)

- 400 gr **Papas Brujas** cocidas y molidas
- 40 gr mantequilla
- 100 cc leche para el puré
- 2 cucharas soperas de avellanas tostadas y molidas
- 120 gr champiñones (8 unidades grandes)
- aceite de oliva, sal a gusto

Preparación

- haga el puré de papa Bruja y sazone.
- mezcle con avellanas tostadas y molidas
- desprenda el tallo de los champiñones y ahuéquelos
- agregue aceite y rellene con el puré
- ponga una pequeña porción de mantequilla en la superficie
- lleve a horno moderado hasta que los hongos estén asados

Uso

Bocadillo para cóctel o entrada, o para acompañar carnes / pescados

Witch Nest - Nido de Brujas

Ingredients (for 4 personas)

- 400 gr potatoes “**Papas Brujas**” cooked and mashed
- 40 gr butter
- 100 ml milk for the mashed potatoes
- 2 table spoons of toasted ground hazelnuts
- 120 gr button mushrooms (8 big units)
- Olive oil , salt to taste

Directions

- Make mashed potatoes with “papa Bruja”, the butter and the milk. Season.
- Mix with toasted and ground hazelnuts.
- Take out the stem of the mushrooms and “empty” them
- Add oil and fill them with the mashed potatoes
- Put a small quantity of butter on the surface
- Put in the oven at a medium flame until the mushrooms are roasted.

For use as a snack in a cocktail or as a starter, also to be served with meat and fish.

Papas Brujas con crema y azafrán

Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr **papas Brujas** cocidas y cortadas en rodajas
- 150 cc crema de leche
- azafrán
- sal
- perejil picado

Preparación

- en una sartén, tueste el azafrán a fuego lento sin quemarlo
- agregue la crema y cueza a fuego suave con el azafrán
- disponga las rodajas de papas en un plato
- filtre la crema, sazone y vierta sobre las papas
- adorne con perejil picado

Uso

Servir como acompañamiento.

“Brujas” potatoes with cream and saffron

Ingredients (for 4 persons)

- 500 gr **“Brujas”** potatoes, cooked and sliced.
- 150 ml cream
- saffron
- salt
- chopped parsley

Directions

- Toast the saffron in a frying pan.
- Add the cream and cook on a low flame until it coats the back of a spoon.
- Arrange the slices of potatoes in a dish
- Filter the cream, season and pour over the potatoes
- Garnish with chopped parsley

Usage

Serve as an side order.

Papitas nativas chilotas al horno con cebolla y color

Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr papas nativas pequeñas de colores (2 a 3 cm de diámetro)
- 50 cc aceite de oliva
- 50 gr cebolla cortada en anillos
- ají de color, sal a gusto
- 1 cucharada sopera de perejil picado fino

Preparación

- cueza “a punto” las papitas, lavadas y con cáscara
- terminar cocción al horno en budinera aceitada
- pasar anillos de cebolla por ají de color y freír suave (150° C)
- retire las papas del horno al momento de servir
- póngalas en una fuente y cúbralas con anillos de cebolla y color
- espolvorear perejil y agregar gotas de aceite de oliva

Uso

Para acompañamiento de asado de cerdo, cordero o vacuno.

Native potatoes from Chiloe, with onions

Ingredients (for 4 persons)

- 500 gr small native potatoes (2 to 3 cm in diameter)
- 50 ml olive oil.
- 50 gr onions in rings.
- Sweet paprika, salt to taste
- 1 table spoon of finely chopped Parsley

Directions

- Wash and cook the unpeeled potatoes until they are cooked "al dente"
- Complete the cooking in the oven in an oiled roasting or baking pan
- Coat the onion rings through the red pepper and fry (150° C)
- Take out the potatoes from the oven at the moment of serving them
- Put them in a pan and cover them with onion rings and red pepper
- Sprinkle parsley and add drops of olive oil

Usage

To eat with roasted lamb, or roasted beef meat..

Fondue de queso con papas risolée de colores

Ingredientes (para 4 personas)

- 800 gr papas **Bruja, Michuñe Roja o Negra, Murta**, pequeñas (2.3 cm Ø)
- 500 gr queso gruyere
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 100 cc de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de aguardiente
- 10 gr maicena

Preparación

Fondue

- unte con el ajo el interior de la olla fondue
- vierta en ella el queso cortado en cubitos y el vino
- cocine a fuego suave revolviendo con cuchara de madera, hasta obtener una consistencia cremosa
- disuelva la maicena en el aguardiente y agregue
- deje hervir la mezcla 2 o 3 minutos

Papas risolée para acompañar el fondue

- cueza las papas con piel durante 10 minutos en agua hirviendo con sal
- retire, corte en mitades y ponga en lata enmantecuada
- termine asando en horno medio a 150° c durante 12 minutos
- poner papas en un bowl y servir con pinchos para fondue

Usos

Entrada caliente, cóctel, etc

Fondue of cheese with colored “risolée” potatoes

Ingredients (for 4 persons)

- 800 gr potatoes: **Bruja, Michuñe Roja or Negra, Murta**, small ones (2.3 cm Ø)
- 500 gr gruyere cheese
- 1 teaspoon of garlic sauce
- 100 ml White wine
- 2 table spoons of liquor (eau- de -vie)
- 10 gr cornstarch

Directions

Fondue

- Coat the inner part of a fondue pot with the garlic
- Then put little cubes of cheese in the pot and add the wine
- Cook at low flame and stir with a wooden spoon until the mixture is creamy.
- Dissolve the cornstarch in the liquor and add it to the mixture
- Let the mixture to boil for 2 or 3 minutes

Risolée potatoes as accompaniment of the fondue

- Cook unpeeled potatoes for 10 minutes in boiling water, with salt.
- Drain the potatoes, cool enough to handle, cut in halves and put them in a buttered beaking pan
- Roast on the oven at medim heat 150° C for 12 minutes.
- Put potatoes in a bowl and serve with skewer or brochette

Usage

Starter dish, snack, etc

Chapalele con papas nativas de Chiloé

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 kg de papas nativas de Chiloé
- 200 gr de harina
- 50 gr manteca de cerdo
- sal, pimienta

Preparación

- pele las papas, cuézalas y haga un puré
- mezcle el puré con harina, sal y manteca derretida
- amase y extienda la masa en láminas de 1,5 a 2 cm de espesor
- formar tortillitas de 70 gr aprox.

Usos

Para acompañar el curanto se agregarán crudos (se cuecen con el vapor)

Para servir de postre, cuézalos en agua hirviendo y acompáñelos con miel.

Chapalele with native potatoes from Chiloé

Ingredients (for 4 persons)

- 1 kg of native potatoes from Chiloé
- 200 gr flour
- 50 gr lard
- salt, pepper

Directions

- Peel the potatoes , cook them and turn them into Mashed potatoes.
- Mix the mashed potatoes with the flour , salt and melted lard
- Knead and spreads the dough in fine sheets of 1,5 to 2 cm thick
- Make omelettes of 70 gr aprox.

Usage

To be served with “curanto”, put them uncooked, they will be cooked with the hot steam. For dessert, cook them in boiling water and add honey

Milcaos con papas nativas de Chiloé

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 kg papas nativas grandes
- 100 gr chicharrones de cerdo
- 50 gr manteca de cerdo
- Sal a gusto

Preparación

- pele y lave las papas
- la mitad de las papas cuézalas y la otra rállelas
- las papas ralladas estrújelas con ayuda de un paño
- poner en un tiesto para amasar, papas cocidas y ralladas
- agregar la manteca, los chicharrones y sal
- forme pequeños pancitos de 5 a 6 cm de diámetro
- se pueden cocer en el horno, freír o cocer en el curanto.

Usos

Para acompañar el curanto

Milcaos with native potatoes from Chiloé

Ingredients (for 4 persons)

- 1 kg native potatoes , big ones.
- 100 gr cracklings
- 50 gr lard
- Salt to taste

Directions

- Peel and wash the potatoes
- Cook half of the potatoes and grind the rest of them
- Squeeze the ground potatoes with a piece of cloth
- Put both, cooked potatoes and ground potatoes in a board or pan to knead the mixture.
- Add lard , cracklings and salt.
- Make little rolls of 5 to 6 cm diameter
- These can be cooked in the oven or you can fry them , or cook together with the “curanto”

Usage

To be served with the “curanto”

La trilogía (Chef Gustavo Sandoval)

Ingredientes (para 4 personas)

- 800 gr salmón filete
- 160 gr avellanas molidas
- 120 gr cochayuyo tostado y molido
- Mix de finas hierbas
- 400 gr de papas chilotas de color (puré)
- 200 gr de piñones (puré)
- 40 gr callampas secas (puré)
- 40 gr de changle (puré)
- cebolla y ajo chilote en brunoise, a gusto
- leche, crema, mantequilla
- sal, merkén, pimienta, comino, nuez moscada
- pimienta morrón rojo
- aceite de maravilla, aceite de oliva
- bouquet de hojas hidropónicas

Preparación

- filetear el salmón en porciones de 70 grs. moler en la procesadora de alimentos el cochayuyo, las avellanas y picar las finas hierbas.
- apanar el salmón en esta molienda de productos y luego reservar.
- cocer las papas, los changles junto con las callampas secas y los piñones. luego elaborar por separado los purés y condimentar finalmente.
- agregar la cebolla y el ajo sudados.
- para finalizar grillar el salmón hasta el punto requerido.

Salsas

- asar pimienta en el fuego de la cocina, retirar la piel, licuar y elaborar el coulis .
- para el montaje hacer un abanico con tres trozos de salmón y tres quenelles con cada uno de los purés.

The trilogy (Chef Gustavo Sandoval)

Ingredients (for 4 persons)

- 800 gr Salmon Fillets
- 160 gr ground hazelnuts
- 120 gr cochayuyo (sea leed) - ground and toasted
- A mix of fine herbs
- 400 gr colored potatoes from chiloe cooked and mashed
- 200 gr of ground pine nuts
- 40 gr dried mushroom (soaked)
- 40 gr de changle
- Onion, finely diced and sweated
- garlic from Chiloe to taste.
- milk, cream, butter
- salt, "merkén", pepper, comino, nutmeg
- red pepper
- sunflower oil, olive oil
- a bouquet of hydroponic greens

Directions

- Cut the salmon in pieces of 70 grs.
- In a food processor put cochayuyo, hazelnuts and finely chopped herbs.
- Cover the inner side of the salmon with this mixture and reserve.
- Cook the changles, dried mushrooms and pine nuts, separately. Add to each puree some mashed potatoes until you obtain a mashed potatoes texture.
- Add onion and garlic to taste.
- Grill the salmon until desired donnes

Sauce

- Roast red pepper on the flame, then peel and put in the blender to make a coulis.
- For mounting, form a fan with three pieces of salmon and three quenelles with each of the three kinds of mashed mixtures.

Preparaciones Dulces con Papa Chilota

Sweet dishes with potatoes from Chiloe



Mella de papas Pilcahues



Ingredientes (para 4 personas)

- 400 gr papa Rosada
- 80 gr de harina
- azúcar a gusto

Preparación

- pelar y rallar papas crudas, vaciar parte del líquido del rallado (no estrujar)
- agregar harina y azúcar; debe quedar dulce y blando.
- colocar panguo u hojas de col en una asadera y vaciar la mezcla de papas, bien revuelta.
- poner al horno por 20 minutos y apenas comience a endurecer, cubrir la superficie con hojas.
- revisar el relleno introduciendo un palo de brocheta; debe salir seco.
- se deja enfriar y se sirve a la hora del té o bien como postre.

Mella made of “Pilcahues” potatoes

Ingredients (for 4 persons)

- 400 gr potato “papa rosada”.
- 80 gr flour
- Sugar to taste

Directions

- Peel and grate potatoes, drain part of the liquid from the grated potatoes (do not press excessively)
- Add the flour and sugar, it should be a sweet and soft preparation.
- Put leaves of “pangue” or cabbage leaves and pour the stirred mixture over the leaves.
- Put into the oven for 20 minutes and when it starts getting hard, cover the mixture with leaves.
- Check the stuff with a skewer or brochette, it should be dry.
- Cool down and serve at tea time or for dessert.

Postre de manzana con papa Bruja



Ingredientes (para 4 personas)

- 600 gr Papa **Bruja** cocida y molida
- 50 gr mantequilla
- leche para el puré
- 20 gr naranjas confitadas
- azúcar flor
- 1 manzana

Preparación

- haga el puré de papa Bruja y endulce con azúcar flor
- corte en pequeños cubos la naranja confitada e incorpore al puré
- lave la manzana y ahúéquela sin romper el fondo
- espolvoree azúcar en el interior
- rellénela con el puré
- llévela a horno caliente, para asarlas.
- sírvala con alguna salsa a gusto.

Uso

Postre frío o caliente

Apple dessert with “Bruja” potatoe

Ingredients (for 4 persons)

- 600 gr cooked and mashed **Bruja** potatoes.
- 50 gr butter
- Milk for the mashed potatoes
- 20 gr candied oranges
- Powdered sugar
- 1 apple

Directions

- Make the mashed potatoes “Bruja potatoe”, and add powdered sugar
- cut the confit oranges in small cubes and add it to the mashed potatoes.
- wash and core the apple , be careful do not tear it.
- sprinkle sugar in the inner part
- Fill with the mashed potatoes
- Put this into a hot oven for roasting
- Serve with a sauce to taste.

Usage

Dessert, it can be served cold or hot

Tartaletas de masa de ñoquis con caramelo y limón



Ingredientes (para 4 personas)

Masa:

- 600 gr puré de papa Chona Negra
- 1 o 2 cucharadas de harina
- 1 huevo
- azúcar a gusto

Relleno:

- 50 gr de azúcar morena
- 2 o 3 limones pequeños

Preparación

Preparación de la masa:

- pasar las papas cocidas por el prensa puré
- agregar un 10 % de harina
- 1 huevo completo
- cubra pequeños moldes de tartaletas.
- lleve a horno por unos pocos minutos

Preparación del relleno:

- preparar un caramelo con el azúcar morena
- retirar de los limones la cáscara y parte blanca
- cortar en tajadas
- ponerlos en el almíbar y cocer hasta que estén transparentes
- rellenar las tartaletas y llevar al horno por algunos minutos

Uso

Para acompañar el té o una copa de vino.

Small pastry tart of “noquis” with caramel and lemon

Ingredients (for 4 persons)

Dough:

- 600 gr mashed potatoes with Chona Negra potatoe
- 1 o 2 tablespoons of flour
- 1 egg
- Sugar to taste

Filling:

- 50 gr brown sugar
- 2 o 3 small lemons

Directions

Dough preparation:

- Put the cooked potatoes through the press potatoe machine.
- add 10 % flour
- add 1 egg
- with this mixture cover little tartlet molds.
- put into the oven for a few minutes.

Preparation of the filling:

- Make caramel with the brown sugar
- Peel the lemons, taking out all the yellow and white parts.
- Cut in slices
- Put the slices into the caramel and cook until the lemon slices are transparent.
- Fill the tartlets and put in the oven for a some minutes.

Usage As accompainment for tea or a glass of wine.

Bombones de papas

Ingredientes (para 4 personas)

Relleno:

- 500 gr puré de papa Cielo
- 50 gr mantequilla
- 2 o 3 cucharadas de azúcar flor
- 1 cucharadita de licor : menta o cherry

Cobertura y adornos:

- 500 gr cobertura de chocolate
- 100 gr almendras y/o nueces

Preparación

Preparación del relleno:

- pase las papas cocidas por el prensa puré
- agregue un mantequilla para amasar
- incorpore azúcar flor a la masa
- agregue gotas de licor
- forme pequeñas bolitas de puré con buena consistencia

Preparación de la cobertura:

- funda el chocolate de cobertura a baño María
- pinche las bolitas de puré con un mondadientes
- gírelos hasta cubrirlos completamente con la cobertura
- déjelos enfriar sobre papel mantequilla
- adórnelos con nueces y almendras

Uso

Para acompañar el bajativo.

Bombon made of potatoe

Ingredients (for 4 persons)

Filling:

- 500 gr mashed potatoes (Cielo potatoes)
- 50 gr butter
- 2 or 3 tablespoons of powdered sugar.
- 1 tea spoon of liquor : mint or cherry

Coating and garnish:

- 500 gr chocolate coating
- 100 gr almonds and / or walnuts

Directions

Preparation of the Filling:

- Pass the potatoes through a potatoe press machine.
- Add butter to knead the mixture
- add powdered sugar to the dough
- add some drops of liquor
- make little balls with mashed potatoes

Preparation for the coating:

- Melt the chocolate for the coating in a bain -marie
- Pinch the balls of mashed potatoes with a small stick
- Pass the balls around the chocolate coating until they are fully coated.
- Let them cool on graseproof paper
- Garnish with walnuts and almonds

Usage To be eaten with a drink or liquor.

Bombón de papa Michuñe Roja y avellanas

Ingredientes (para 4 personas)

Relleno:

- 500 gr puré de papas de **Michuñe Roja**
- 50 gr mantequilla sin sal
- 2 o 3 cucharadas de azúcar flor
- 1 cucharadita de ron blanco
- 1 pizca canela en polvo
- 1 pizca jengibre en polvo
- 50 gr avellanas tostadas

Cobertura:

- 250 gr cobertura de chocolate para bañar
- 250 gr cobertura de chocolate blanco para bañar

Preparación

Preparación del relleno:

- pasar las papas cocidas por el prensa puré
- agregar mantequilla para amasar
- incorporar azúcar flor a la masa
- agregar gotas de licor, canela, jengibre y las avellanas picadas
- formar pequeñas bolitas de puré de buena consistencia

Preparación de la cobertura:

- fundir el chocolate de cobertura a baño maría
- pinchar las bolitas de puré con un mondadientes
- girar hasta cubrirlos completamente con la cobertura
- dejar enfriar sobre papel mantequilla

Uso Para acompañar el bajativo.

Bombon of red ‘Michuñe ‘ potatoes and hazelnuts

Ingredients (for 4 persons)

Filling:

- 500 gr mashed potatoes with red **Michuñe** potatoes
- 50 gr butter without salt
- 2 or 3 table spoons of powdered sugar
- 1 tea spoon of white rum
- 1 bit of ground cinnamon
- 1 bit of powdered Ginger
- 50 gr toasted hazelnuts

Coating:

- 250 gr chocolate coating for covering
- 250 gr white chocolote for covering

Directions

Preparation of the filling:

- Pass the potatoes through a press potato machine.
- Add butter to knead
- Add sugar to the dough
- Add some drops of liquour, cinamon, Ginger and ground hazelnuts
- Make little balls with the mixture, be sure the consistency is good

Preparation of the coating:

- Melt the chocolate for the coating in a bain- marie
- Pich the balls with a small stick.
- Pass the balls around the chocolate coating until they are fully coated
- Let them cool on graseproof paper.

Usage To be served with a drink or liquor.

Pastel de papas nativas con frutas secas

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 cucharada sopera de mantequilla fundida
- 650 gr papa Quila pelada
- 125 gr azúcar
- 3 huevos
- 3 cucharadas soperas de leche
- 1 cucharada sopera jugo de limón
- 120 gr fruta seca
- 2 cucharaditas polvos de hornear

Preparación

- cocer las papas, escurrir y hacer un puré suave.
- al puré caliente, agregue la mantequilla y el azúcar removiendo para disolver cristales.
- incorpore los huevos, la leche, jugo y ralladura de cáscara de limón, frutas secas.
- añada el polvo para hornear y mezcle bien.
- engrase un molde y vierta la mezcla.
- hornee el pastel en el horno pre-calentado a 160 °c.
- desmolde y deje enfriar.

Native potatoes pudding with dry fruits

Ingredients (for 4 persons)

- 1 table spoon of melted butter.
- 650 gr peeled “Quila” potatoe
- 125 gr sugar
- 3 eggs
- 3 tablespoons of milk
- 1 tablespoon lemon juice.
- 120 gr dried fruits
- 2 teaspoons of baking powder.

Directions

- Cook the potatoes and drain. Make soft mashed potatoes with them.
- Add butter to the hot mashed potatoes, also add sugar, stirring the mixture so that the sugar is completely dissolved.
- Add eggs, juice and grinded lemon coating also add dry fruits.
- Add the baking powder and mix well.
- Grease a mold and put the mixture in.
- Put in a pre-heated oven at 160 °c.
- Take it out from the mold when it is cold.

Croquetas dulces de papa Clavela Lisa

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 gr puré de papa **Clavela Lisa**
- 40 gr mantequilla sin sal.
- 2 yemas de huevo
- 70 gr azúcar rubia
- 80 gr almendras tostadas y picadas
- ½ taza harina
- azúcar rubia para apanar
- pan rallado para apanar

Preparación

- agregar al puré de papa **clavela lisa** el azúcar rubia, la mantequilla derretida y las yemas de huevo.
- formar cilindros.
- pasar por harina, claras de huevos batidas y pan rallado mezclado con azúcar rubia.
- freír y servir con salsa a gusto.

Sweet Croquettes made of “Clavela” potatoe

Ingredients (for 4 persons)

- 200 gr mashed potatoes made with “ **Clavela Lisa**” potatoe
- 40 gr butter with no salt
- 2 yolks
- 70 gr sugar
- 80 gr chopped toasted almonds
- ½ cup flour
- Sugar for coating
- Breadcrumbs for coating.

Directions

- Add the sugar to the mashed potatoes. Also add melted butter and yolks
- Make cylinders
- Pass them through flour, eggwhites and breadcrumbs mixed with sugar.
- Fry and serve to taste.

Tortilla de papa Bruja

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 gr papa Bruja cocida y cortada en tajadas
- 3 claras de huevo
- 3 yemas de huevo
- 80 gr azúcar rubia
- 90 gr maní sin sal molido
- azúcar flor
- licor de murta

Preparación

- batir las claras de huevo con la mitad de la azúcar rubia.
- batir las yemas de huevo con la otra mitad de la azúcar rubia.
- agregar las papas bruja cortadas en tajadas y el maní molido.
- incorporar yemas batidas
- dorar la tortilla en una sartén y al final agregar licor de murta
- servir con azúcar flor espolvoreada.

Omelet made of Bruja potatoe.

Ingredients (for 4 personas)

- 200 gr cooked potatoes in slices.
- 3 eggwhite
- 3 yolks
- 80 gr sugar
- 90 gr ground peanut with no salt
- Powdered sugar
- Liquor made of “murta”

Directions

- Beat the eggwhites with half of the sugar.
- Beat the yolks with the other half of the sugar.
- Add the potatoes in slices and the ground peanut
- Add the beaten yolks
- Put the omelet in a frying pan until it is Golden brown and add the liquor made of “murta” at the end .
- Serve with sprinkled powder sugar.

www.papasnativasdechiloe.cl

Facultad de Ciencias Agrarias - Campus Isla Teja - Casilla 567 Valdivia - Chile

Fono: 56 63 221232 - Fax: 56 63 221233 - E-mail: pvegetal@uach.cl

<http://www.uach.cl>

Impreso en talleres gráficos de Imprenta América. Valdivia, Chile.
Tiraje: 500 ejemplares



Universidad Austral de Chile
Instituto de Producción y Sanidad Vegetal