Papas Nativas de Chiloé

# CURSO "CONOCIMIENTO Y USO EN GASTRONOMIA DE LAS PAPAS NATIVAS DE CHILOÉ"

Les Toques Blanches
Capítulo Chileno

## Introducción

En los mercados y ferias del país, el consumidor chileno escucha a los vendedores de productos vegetales ofrecer papa **Cardenal** (Cardinal), **Desirée** (Desirée), **Última** (Ultimus), **Pimpinela** (Pimpernel), **Corahila, Yagana** o bien papas coloradas y blancas. En los campos de producción la oferta de cultivares aumenta con Romano, Asterix, Panda, Granola, Baraka, Kennebec y muchos otros. Todas estas papas, a excepción de **Corahila**, han sido introducidas al país de Europa o de América del Norte, para ser producidas y consumidas en Chile. De Cañete al Sur y concentrándose en la Isla de Chiloé en las huertas de los agricultores pequeños y medianos, se cultivan por desgracia, cada vez menos papas de variadas formas y colores que conservan de tiempos inmemoriales su agradable gusto. Entre éstas tuvimos a la **Azul, Mantequilla, Clavela, Bastoneza, Ñocha, Mojón de Gato, Boyo de Chancho, Estrella, Reina Negra, Araucana, Chamizuda, Doma, Guaicaña, Guadacho, Lobo, Michuñe, Murta, Morada, Negra, Notra, Siete semanas, Pachacoña, Oropana, Quila, Rosada, Blanca, Vaporina, Sedalina, Rolechana, Codina, Guapa, India, Zapatona, Frutilla, Huevo, Chiruca, Soldada, Chona, Bolera,** etc. Tales variedades antiguas se las puede gustar solamente cuando se visita a estos agricultores y se llega a la hora de comer algo. **Pocos saben que estas formas de papas dieron origen a la antigua papa europea, y los cultivares hoy que se encuentran en el mercado son descendientes de papas chilenas.**

El centro de origen de la papa (*Solanum* sp.) y sus parientes más afines se encuentra en América, y su distribución es desde el Sur-Oeste de Estados Unidos de Norteamérica hasta las islas mojadas de los Chonos. A lo largo de toda la cordillera andina encontramos una gran variabilidad de especies y entre ellas 160 son silvestres y sólo siete cultivadas.

Prof. Andrés Contreras M. Instituto de Producción y Sanidad Vegetal. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Austral de Chile. (Charla 2001. Universidad Austral )

Desde el punto de vista culinario, las papas nativas de Chiloé son un gran aporte por su intenso y refinado sabor, por su valor estético traducido en formas y colores diversos, y con su valor patrimonial que contribuye de manera fundamental a la identidad de la cocina chilena.

## ÍNDICE


### I.- Los tipos de cortes

### II.- Los métodos de cocción

Las modificaciones físico-químicas aportadas por la cocción..

- Por calor seco o Concentración
- Por calor húmedo o Expansión
- Mixto

### III.- Las Salsas

- La salsa Bechamel y derivados
- Los fondos oscuros y derivados
- Los fondos blancos y derivados
- La salsa de tomate y derivados


# Tipos de cortes

Las 2 técnicas para cortar con cuchillo más utilizadas son:

- Pivote
- Caída libre

**Pivote:** Es una técnica aplicada al cuchillo de medio golpe, en el cual se usa como apoyo la punta del cuchillo que no se despega de la tabla, y se corta balanceando la hoja curva de la herramienta.

**Caída libre:** Es un corte realizado con cuchillo de medio golpe y a veces con machete. En esta técnica se levanta el cuchillo a una corta altura de la tabla y se aprovecha el peso de la hoja para dejarlo caer sobre la materia prima a cortar.

Estas técnicas se aplican a todo tipo de alimentos como: carnes, frutas y verduras. Los cortes sirven con fines estéticos, para uniformar preparaciones, o para reducir el volumen de una pieza y facilitar la cocción.

## CORTES MÁS UTILIZADOS EN COCINA

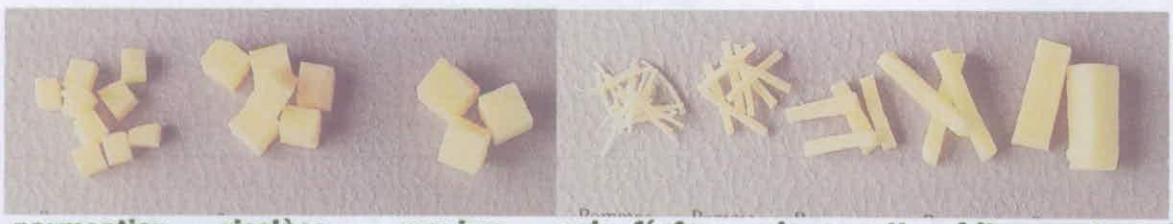
| | |
|---|---|
| **CHATEAU** | Tipo de corte que consiste en dar forma de barril a un vegetal y debe pesar aproximadamente 60 gramos. |
| **OLIVETTE** | Torneado pequeño, de forma y tamaño muy similar a una aceituna |
| **BRUNOISE** | Cubos pequeños de 3-5 mm por lado, aplicable a verduras y algunos tipos de frutas |
| **PARMENTIER** | Cubos de aproximadamente 1 cm. por lado |
| **PAISANO** | Corte rectangular de aproximadamente 1 cm. de largo por ½ cm de grosor. |
| **MIREPOIX** | Corte grueso e irregular, que se aplica a verduras que se cocinan por largos períodos con la intención de otorgar sabor, para luego ser eliminadas. |
| **MACEDONIA** | Es un corte más pequeño que el mirepoix y se utiliza en salsas, guarniciones y en frutas |
| **CASCOS** | Este corte también es conocido como cuartos, se utiliza preferentemente en productos semi o completamente esféricos |
| **CONCASSÉ** | Corte utilizado en tomate pelado, sin semilla y realizado en forma irregular. |
| **RONDELLE** | Corte exclusivo para verduras alargada. Son tajadas de 3 a 5 milímetros de grosor. |
| **BASTON** | Corte rectangular de unos 6 a 7 cm de largo por 1 cm de ancho. Se utiliza principalmente en vegetales para acompañamiento. |
| **EMINCE** | Tiras gruesas de 4 cm de largo por 1 cm de grosor. |
| **JULIANA** | Tiras finas de aproximadamente 4 cm de largo por ½ cm de grosor |
| **CHIFFONADE** | Es un corte alargado de unos 4 cm de largo y más delgado que juliana. Es utilizado en hojas como lechuga o repollo. |
| **PLUMA** | Es corte exclusivo para la cebolla y es similar al corte juliana o chiffonade |
| **NOISETTE (avellana)** | Son bolitas pequeñas que se obtienen con la ayuda de sacabocados y del tamaño de una avellana |
| **PARISIEN** | Son también bolitas, pero un poco más grandes que noisette. |
| **CHIPS** | Son tajadas más delgadas que el rondelle que generalmente se aplica a vegetales para freirlos, este corte es obtenido generalmente con la ayuda de mandolina o una laminadora. |
| **FÓSFORO** | Tiras finas y delgadas muy similares a la juliana pero muy largas, ya que tienen que asemejarse a los fósforos de chimenea. |
| **GAUFRETTES** | Corte en forma de rejilla, que se puede obtener sólo con la mandolina. |
| **PAJA O HILO** | Tiras delgadas con dimensiones similares al chiffonade y el fósforo, que se aplica a las papas para servirlas con forma de nido o fritas. |

## Tipos de cortes

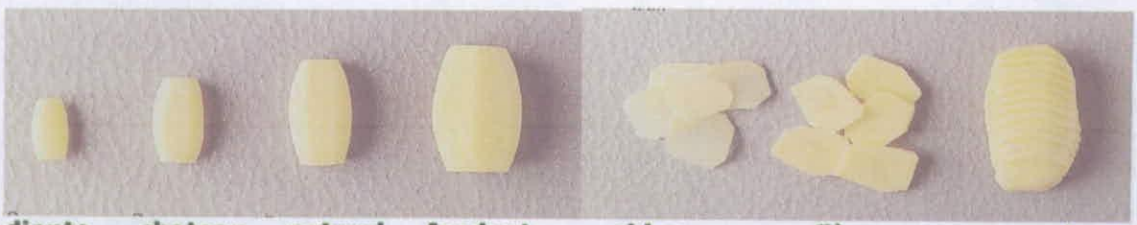
brunoise parmentier macedonia chiffonade juliana fina bastones

paisano vichy demidov juliana 1,5 juliana 2 fósforo

## CORTES DE PAPAS



parmentier risolèes maxime paja fósforo mignonnettes fritas pont-neuf



diente chateau natural fondant chips souflèes savoyarde

aceituna noisettes parisienne gaufrettes (rejilla)

## LOS MÉTODOS DE COCCIÓN

Cocer un alimento es exponerlo al calor, para modificar su aspecto, color, textura, composición química y hacerlo más apetitoso, mas digestivo y mas sano por la destrucción de microorganismos. La acción del calor sobre los alimentos durante la cocción puede generar cambios en su color, sabor y textura originales, dependiendo del cocinero si esos cambios son favorables o no.

### Modificaciones físico-químicas aportadas por la cocción

- La cocción aporta una garantía sanitaria. A partir de los 60ºC la cocción permite destruir progresivamente los microorganismos dañinos.
- La cocción modifica la composición química de los nutrientes, haciéndolos más digeribles.
- La cocción facilita el desplazamiento de ciertos compuestos químicos desde el interior hacia el exterior (cocción por expansión) y viceversa (cocción por concentración).

| METODO | DEFINICION | OBJETIVO | EJEMPLOS |
|---|---|---|---|
| **Por calor seco o concentración** | Se cocina en ausencia de agua y parte del agua del alimento se evapora y los elementos de sabor se concentran. | Realizar una coagulación superficial de proteínas y la caramelización de glúcidos, con el fin de provocar la concentración de elementos nutritivos y aromáticos cerca del centro del alimento. | • Asar al horno.<br>• Gratinar.<br>• Saltear, sofreír, freír en sartén.<br>• Asar a la parrilla.<br>• Asar a la plancha.<br>• Freír en aceite hondo. |
| **Por calor húmedo o expansión** | En el curso de la cocción en agua, los elementos solubles pasan a ésta. (vitaminas y minerales) | Provocar la salida de ciertos elementos con sabor hacia el liquido de la cocción y favorecer el intercambio nutritivo o aromático entre el alimento y el liquido. En este caso el liquido es reservado para la realización de la salsa. | • Hervir.<br>• Blanquear en agua.<br>• Pochar.<br>• Vapor. |
| **Mixta** | Es una combinación de los dos métodos anteriores. | Asociar los dos fenómenos, concentración y expansión. | • Guisar.<br>• Estofar.<br>• Bracear. |

## CUADRO MÉTODO Nº1 Seco o Concentración

### Tipo de Cocción : Asar al horno

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Procesar los alimentos por acción del calor transmitido por aire caliente. Los alimentos cambian de sabor y aspecto, se forma una costra por todo su contorno, cociéndose de afuera hacia adentro con su propio jugo. | • Carnes.<br>• Animales de caza.<br>• Aves de corral.<br>• Interiores.<br>• Pescados.<br>• Legumbres.<br>• Frutas. | Nunca pinchar un alimento asado en el transcurso de la cocción para evitar que pierda jugo. | La coagulación de proteínas y caramelización de glúcidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. En cocción a baja temperatura (de 80° a 120°C) disminuye la perdida de peso y la carne queda más tierna |

### Tipo de Cocción : Gratinar

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Formación de una costra dorada en productos cocidos o precocidos debido a un fuerte calor interior en el horno o bajo la llama de una salamandra dándole un gusto y aspecto particular a los alimentos que deben estar cubiertos con una salsa o producto para gratinar. | • Carnes.<br>• Animales de caza.<br>• Aves de corral.<br>• Interiores.<br>• Pescados.<br>• Legumbres. | | |

## Tipo de cocción: Saltear, sofreír, freír

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Consiste en procesar comestibles por acción de calor aplicado por medio de una materia grasa. Los alimentos que se procesan por este método rápidamente cambian de sabor, consistencia y aspecto. Obtienen una costra exterior suave y un núcleo tierno y jugoso. | • Carnes.<br>• Animales de caza.<br>• Aves de corral.<br>• Interiores.<br>• Pescados.<br>• Huevos<br>• Legumbres.<br>• Frutas. | Enjugar y enharinar los alimentos húmedos en el ultimo momento. Acelere la cocción sobre fuego vivo, las piezas gruesas pueden ser terminadas en un horno o placa. Elegir un recipiente del tamaño que se adapte a la cantidad a saltear. Utilizar un sartén ovalado para los pescados largos. Escoger la materia grasa que mejor se adapte al alimento. Quitar las piezas salteadas al termino de la cocción y reservar en caliente sobre una rejilla. | La coagulación de proteínas y caramelización de glucidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. |

## Tipo de cocción: Asar a la Parrilla

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Es una operación que consiste procesar comestibles por acción de aire caliente, el alimento es expuesto directamente al fuego y el uso de materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo. | • Carnes.<br>• Animales de caza.<br>• Aves de corral.<br>• Interiores.<br>• Crustáceos.<br>• Legumbres<br>• Pescados.<br>• Salchichería. | Nunca picar la carne, voltearla con espátula. No sazonar la carne con anticipación. Regular la Tª de la grillado en función de la naturaleza del producto a grillar. La cocción de piezas gruesas puede ser terminada en el horno. Las piezas gruesas deben reposar en caliente antes de ser servidas. | La coagulación de proteínas y caramelización de glúcidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. |

## Tipo de cocción: Asar a la Plancha

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Es igual que el anterior, pero en este caso la cocción del alimento se logra por transmisión de calor a través de un material caliente. El uso de materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo. | • Carnes.<br>• Animales de caza.<br>• Aves de corral.<br>• Interiores<br>• Pescados. | | |

## Tipo de cocción: Freír en aceite hondo

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Operación que consiste en procesar por acción del calor aplicado por un baño de materia grasa caliente. | • Carnes.<br>• Animales de caza.<br>• Aves de corral.<br>• Interiores.<br>• Crustáceos.<br>• Legumbres<br>• Pescados.<br>• Huevos.<br>• Postres. | Filtrar el baño de materia grasa después de cada utilización. Regular con precisión la temperatura en función del alimento a freír. Escurrir el alimento frito sobre un papel absorbente. Salar o azucarar el alimento inmediatamente una vez frito. Servir inmediatamente y jamás cubrir un alimento frito, para que mantenga su característica de dorado y crujiente. | La coagulación de proteínas y caramelización de glúcidos permiten guardar y concentrar las sustancias con sabor y solubles, al interior del alimento. |

## CUADRO MÉTODO Nº2 Húmedo o Expansión

### Tipo de Cocción: Hervir

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Cocer los alimentos en agua hirviendo a ebullición lenta. | • Carnes.<br>• Aves de caza<br>• Pescados.<br>• Crustáceos.<br>• Legumbres.<br>• Esqueleto de Pescado. | Utilizar productos de gran calidad y frescura. Esta técnica de cocción preserva el sabor original de los alimentos y disminuye considerablemente la perdida de elementos minerales hidrosolubles. | |

### Tipo de Cocción. Blanquear en agua

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Sumergir el alimento en agua hirviendo y esperar que retome la ebullición | • Carnes.<br>• Pescados.<br>• Crustáceos.<br>• Moluscos.<br>• Huevos.<br>• Legumbres.<br>• Farináceos.<br>• Postres. | Cocer el arroz en gran cantidad de agua para diluir el almidón. | La inmersión de un alimento en un liquido hirviendo provoca la coagulación de proteínas superficiales, preserva las vitaminas y las sales minerales. La temperatura del agua varia en función de la naturaleza del alimento y del resultado a obtener ( 100ºC) |

### Tipo de Cocción: Pochar

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Cocción de los alimentos en un liquido a punto de ebullición, sin que llegue a hervir. | • Carnes.<br>• Pescados.<br>• Crustáceos.<br>• Moluscos.<br>• Huevos.<br>• Legumbres.<br>• Farináceos.<br>• Postres. | | La inmersión de un alimento en un liquido hirviendo provoca la coagulación de proteínas superficiales, preserva las vitaminas y las sales minerales. La temperatura del agua varia en función de la naturaleza del alimento y del resultado a obtener ( 90º a 95ºC) |

## Tipo de Cocción: Vapor

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Esta operación consiste en procesar comestibles por acción de calor, transmitido exclusivamente por vapor de agua. | Carnes.<br>Aves de Caza.<br>Pescados.<br>Crustáceos.<br>Legumbres. | Utilizar productos de alta calidad y frescura.<br>Esta técnica de cocción preserva los sabores originales de los alimentos, limita considerablemente la perdida de vitaminas y elementos minerales hidrosolubles.<br>Permite recalentar sin presión los platos preparados, entregando grandes ventajas al método sous vide de trabajo | La coagulación de proteínas, el espesor del almidón, la ausencia de liquido en la cocción permite guardar y concentrar las sustancias sabrosas y solubles al interior del alimento. |

## CUADRO METODO Nº3 MIXTO

## Tipo de Cocción: Guisar

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Alimento cortado menudo, se procesa en un comienzo en poca grasa y se termina con mucho liquido. | • Carnes.<br>• Interiores.<br>• Aves de Caza.<br>• Pescados.<br>• Crustáceos.<br>• Legumbres. | Escoger un recipiente de tamaño grande que se adecue a la cantidad de alimento a procesar. | |

## Tipo de Cocción: Estofar

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Se comienza con poca materia grasa y se termina con casi nada de liquido. | • Carnes.<br>• Interiores.<br>• Aves de Caza.<br>• Pescados.<br>• Crustáceos.<br>• Legumbres. | Escoger un recipiente de tamaño grande que se adecue a la cantidad de alimento a procesar. Utilizar aceite para dorar y mantequilla para dar consistencia al producto.<br>Decantar después de la cocción y pasar la salsa por el chino sin presionar ( la garnitura aromática corre el riesgo de transformarse en puré. | En primera instancia se concentran las sustancias sabrosas y aromáticas por un dorado y después en segunda instancia se disuelven estas sustancias en el liquido de cocción para obtener una salsa perfumada. |

## Tipo de Cocción: Brasear

| Definición | Productos Aptos | Recomendaciones | Observaciones |
|---|---|---|---|
| Proceso que comienza con poca grasa y termina la cocción en una salsa. Se hace preferentemente con trozos grandes de carnes. | • Carnes.<br>• Interiores.<br>• Aves de Caza.<br>• Pescados.<br>• Legumbres. | Utilizar recipientes semi herméticos con tapa, al horno. Escoger un recipiente de tamaño grande que se adecue a la cantidad de alimento a procesar. Utilizar aceite para dorar y mantequilla para dar consistencia al producto. | En primera instancia se concentran las sustancias sabrosas y aromáticas por un dorado y después en segunda instancia se disuelven estas sustancias en el liquido de cocción para obtener una salsa perfumada |

## LAS SALSAS

### LA SALSA BECHAMEL Y DERIVADOS

**MORNAY :**
- queso rallado

**SOUBISE**
- **Cebolla Frita**

**SALSA BECHAMEL:**

- **60 grs de harina**
- **40 grs de mantequilla**
- **1 litro de leche**
- **Sal, pimienta, nuez moscada**

### LOS FONDOS OSCUROS Y DERIVADOS

**Bordalesa**:
- Chalotas
- Tomillo
- Laurel
- Pimienta
- Vino tinto
- Médula

**Bercy**:
Chalotas
Vino Blanco

**Oporto:**
- Oporto

**Pimienta:**
- pimienta negra

**Picante**:
- Chalotas
- Vino bco.
- Vinagre
- Pepinillos
- Perejil
- Estragón

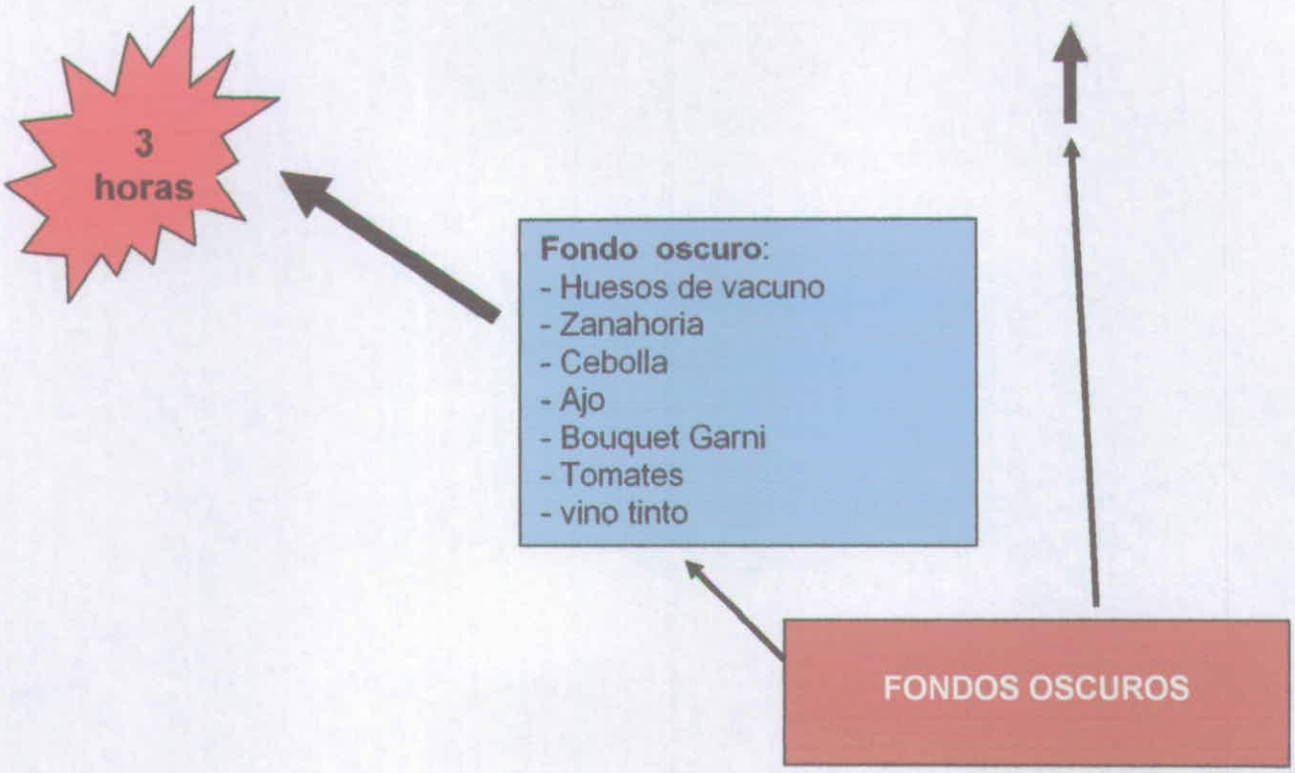
Demi-glace

Reducción

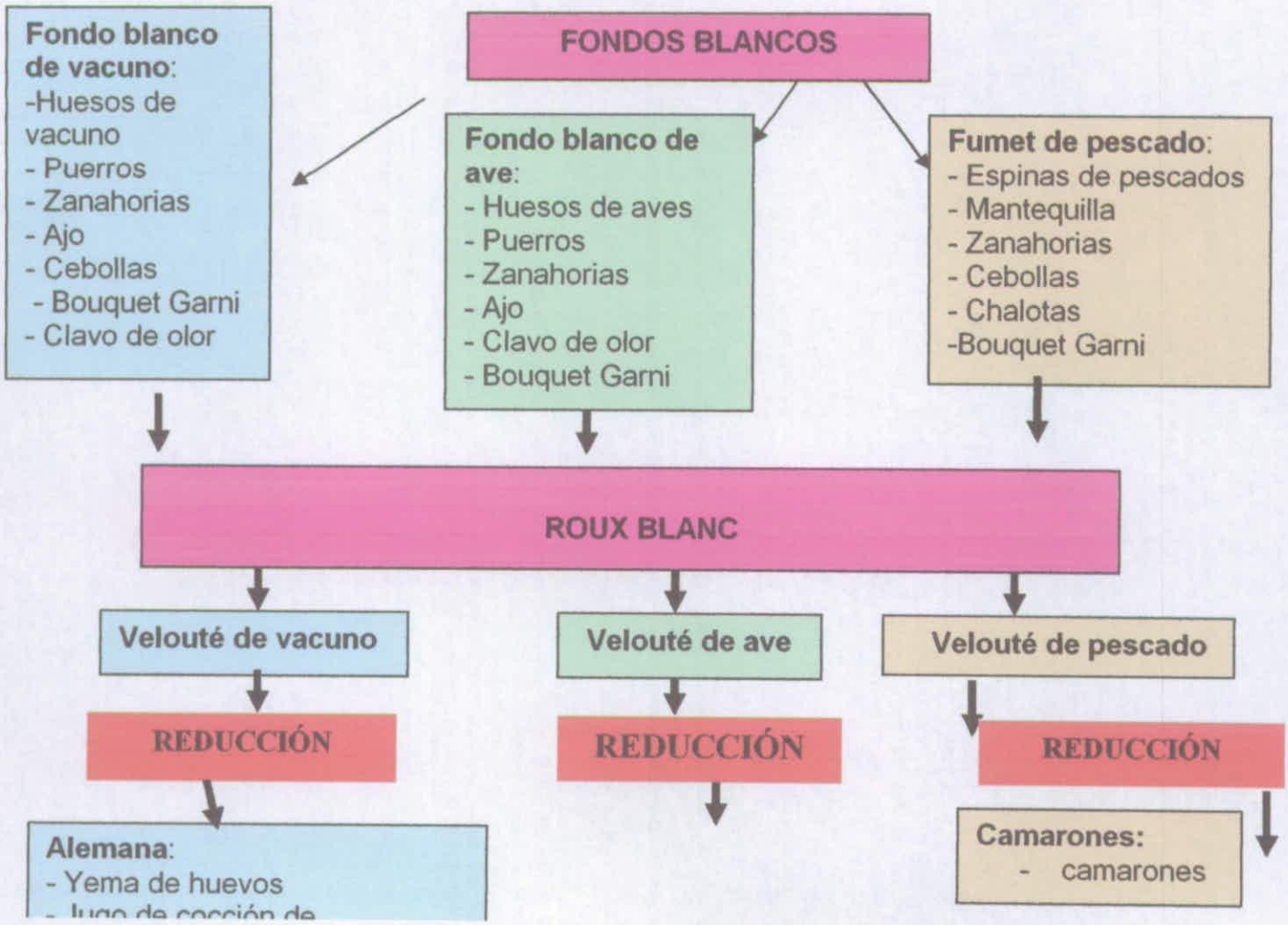
**Española**:
- Harina Tostada o
- Roux Brun (Oscuro)

3 horas

**Fondo oscuro ligado**:
- harina
- vino tinto
- concentrado tomates




## LOS FONDOS BLANCOS Y DERIVADOS



**Salsa Suprema**:
- Crema fresca

## LA SALSA DE TOMATES Y DERIVADOS

**SALSA DE TOMATES**

- Tomates concentrado
- tocino
- Zanahoria
- Cebolla
- Ajo
- Bouquet Garni
- Harina
- Mantequilla
- Sal
- Azúcar
- Pimienta
-Fondo Blanco o agua

**CAZADORA**

- Champiñones
- Chalotas
- Vino Blanco
- Coñac
- Fondo oscuro + salsa tomate
  - perejil
  - Estragón

**DIABLO**

- Chalotas
- Pimienta de granos
- Vino Blanco
- Vinagre
- Fondo oscuro + Salsa de tomate
- Mantequilla
- Perejil picado fino

# RECETAS (para 10 pax)

**1.- Crema de papas nativas y ajo chilote**

Ingredientes:

- 1,5 kg papa Clavela, Huemula o Camota
- 50 gr ajo chilote en puré
- 50 gr puerros o cebollines
- 1 lt fondo de ave (caldo)
- 100 cc leche
- Sal, pimienta, aceite de maravilla, perejil

Preparación:

- pelar papas y cortar en trozos medianos
- cocer en agua caliente por 20 minutos,
- mientras, picar finamente puerros o cebollines
- sudar en aceite caliente con ajo y condimentos
- mezclar con papas ya cocidas
- agregar fondo de ave caliente y licuar todo
- servir con perejil picado fino

**2.- Papas gratinadas con queso de cabra y aceitunas**

Ingredientes

- 2 kg papas Brujas grandes.
- 400 gr queso de cabra.
- 200 cc crema fresca
- 100 gr aceitunas negras deshuesadas y cortadas en brunoise(cubitos)
- 40 cc aceite de oliva
- 40 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

**3.- Tortillitas de papa Michuñe**

Ingredientes

- 1,5 kg papas Michuñe.
- 150 gr cebolla sofrita con ajo chilote
- 7 yemas de huevo
- 70 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.

**4.- Tortilla de papas nativas.**

Ingredientes

- 1,3 papa nativa de Chiloé (surtido)
- 2 pimentones rojos
- 8 huevos
- 400 cc aceite de maravilla para freír
- 150 cc aceite de oliva
- 1 atadito cilantro, hojas de menta
- sal, pimienta, 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 freir 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

**5.- Papas chips de colores**

Ingredientes

- 1,7 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
- freir las papas en aceite caliente a 170° C aprox.
- colocar los chips de papas fritas sobre papel absorbente.
- salpimentar a gusto

**6.- Gratin de papas nativas**

Ingredientes:

- 2 kg papas nativas: **Bruja, Michuñe Roja,** o **Murta.**
- 500 cc leche
- 300 cc crema de leche
- 200 gr queso parmesano o gruyere
- sal, pimienta, nuez moscada a gusto

Preparación:

- pelar y cortar papas en láminas de 3 mm de grosor
- mantener en agua con gotas de vinagre o jugo limón
- juntar leche con crema y llevar a ebullición; sazonar con sal y especias
- disponer en una budinera láminas de papas en capas
- agregar mezcla de leche y crema; cubrir con queso rallado
- hornear por 40 minutos a 140° C

**7.- Pastel de papas y mariscos**

Ingredientes:

- 1,5 kg papas nativas, variedades Cabrita o Huemula
- 300 cc leche
- 100 gr mantequilla
- 200 gr cebolla picada fina
- 200 gr almejas cocidas
- 200 gr navajuelas cocidas
- 200 gr choritos cocidos
- 2 huevos cocidos
- 50 gr aceitunas
- 30 gr pasas
- sal, pimienta, ají de color, nuez moscada a gusto

Preparación:

- cocer papas con piel en agua fria con sal
- mientras, sofreir cebolla hasta que esté transparente
- una vez cocidas las papas, escurrir, pelar y moler con prensapapas
- mezclar puré de papas con mantequilla y leche
- hacer un "pino" con cebolla sofrita y mariscos picados finos
- cubrir budinera con pino de mariscos y agregar huevo duro en octavos
- agregar pasas, aceitunas y cubrir con puré alisando la superficie
- pintar con "dora" y gratinar en horno a 180° C por 12 minutos

8.- **Masa Duquesa**

Ingredientes:

- 1,2 kg papas nativas
- 5 yemas de huevo
- 30 gr harina
- Sal, pimienta, nuez moscada

Preparación:

- Cocer papas sin pelar en agua fría con sal
- Pelar en caliente y moler con prensapapas
- Entibiar el puré y agregar yemas, luego harina;sazonar

Nota: con esta masa se pueden hacer papas con diversas formas y hornear o freir. Ejemplo:

- Papas Duquesa: manguear rosetas de masa duquesa, pintar con dora y hornear a 160° C por 10 minutos

- Papas Croqueta: formar cilindros tamaño corcho, apanar con pan rallado, luego freir en aceite a 170° C por 2-3 minutos

- Papas San Florentin: formar pequeñas nueces de masa y pasar por harina, huevo batido y apanar con fideos cabello de ángel; freir a 170° C por 2 min.

- Sugerencias: esta masa permite apanar en especias (pimienta negra machacada, semilla de cilantro tostada y molida, finas hierbas, semillas de sésamo, semillas de amapola, etc) y luego freir. También se puede mezclar con cilantro o perejil picado fino, tomillo, queso rallado, etc.

- Papas rellenas: hacer un disco de masa duquesa y rellenar con pino o queso, luego cerrar y frir; también se pueden rellenar con mariscos cocidos y queso, luego freir.

- Papas Galette (galleta): mezclar masa duquesa con vegetales salteados, luego formar pequeñas galletas y hornear a 170° C por 8 a 10 minutos.

- Papas Dauphine (delfin): mezclar 2/3 masa duquesa con 1/3 masa choux, luego formar querelles con 2 cucharas y freir.