INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL PABLO EL GURÚ DE LA PAPA

ENTIDAD: **FEDEPAPA FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA FNFP**

NIT: **860.046.341-5**

INFORME: **1**

PERIODO: **15 al 31 de Mayo de 2016**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **31 de Mayo de 2016**

REALIZO: **LEONEL JARAMILLO SANABRIA**

1. Durante el periodo comprendido entre el 15 y el 30 de Mayo de 2016 se realizó diseño de recetas, capacitación de restaurantes, logística de preparaciones y participación en el evento Sabores y Saberes Villa de Leyva Boyacá personificando a Pablo el Gurú de la Papa.

Para llevar a cabo todo lo anterior se desarrolló las siguientes actividad:

ACTIVIDADES	FECHA	RESPONSABLES
Diseño de 6 recetas, preparación y fotografía de cada una de las recetas. Reunión con la Secretaria de Cultura y turismo del municipio de Villa de Leyva.	Mayo 15 al 21	Leonel Jaramillo
Entrevista con la emisora Radio Uno de Villa de Leyva sobre la Gira Nacional de la Papa.	Mayo 23	Leonel Jaramillo
Taller teórico con los restaurantes seleccionados y productores de la región sobre generalidades de la papa, variedades y preparaciones.	Mayo 24	Leonel Jaramillo
Taller practico con los cocineros principales de		

los restaurantes, Carnes y Olivas, Amaranto, Plaza Express, Artesa, Martina Franca y Puerta de San Pedro. A cada restaurante se le enseño la receta que presentará en el Festival.	Mayo 26.	Leonel Jaramillo
Compra de materiales e insumos para las recetas, organización de la entrega a cada restaurante. Entrevista con la FM de RCN	Mayo 27	Leonel Jaramillo
Entrega a los restaurantes de las materias primas e insumos. Entrevista en Vivo con Radio Uno.	Mayo 28.	Leonel Jaramillo
Evento de Sabores y saberes, Taller de preparaciones, entrega de degustaciones con cada uno de los restaurantes, taller con el publico participantes, capsulas de información sobre la papa y entrevista y directo con medios nacionales y locales.	Mayo 29.	Leonel Jaramillo

2. Anexo: Recetario.

RECETARIO.

Este recetario es un homenaje a Boyacá a través de un ingrediente tan noble y rico, como su historia ; la papa icono de la idiosincrasia Boyacense, un alimento digno de mostrar y presentar en las mesas de todo el mundo.
Un producto que es el estandarte de nuestros campesinos y hoy queremos que sea parte de tu día a día.

CANASTAS DE QUESO PAIPA CON MACEDONIA DE PAPA EN MAYONESA DE AJO.

Ingredientes:

Para 4 personas.

400 grs de papa tuquerreña o sabanera.
200 grs de queso Paipa.
100 grs de mayonesa.
2 dientes de ajo.
20 grs de romero finamente picado.

1 cucharada de Aceite de oliva.
Sal al gusto.

Preparación:

Rayar el queso Paipa y colocarlo en un sartén, en forma circular (como si fuera a preparar una tortilla delgada), luego dejarlo dorar y con la ayuda de una espátula retirarlo, cubrir la mano con un limpión seco y tomar la tortilla de queso, hacerle presión sobre un cucharon o algún utensilio de forma esférica por su parte externa, reservar. Colocar 2 litros de agua a hervir y agregarle sal al gusto, cortar las papas en cubos de 1 cm y cocer por 15 minutos y reservar. En un recipiente mezclar la mayonesa con el romero y el ajo previamente asado en el horno, unir esta salsa con la papa previamente cocida y servir sobre la canasta de queso Paipa.

Decore con hojas de `perejil deshidratadas en el micro hondas por 1 minuto y deguste.

ESCALIBADA DE PAPA Y VEGETALES ASADOS CON SALSA ROMESCO.

Ingredientes:

Para 4 personas.

200 grs de papa pastusa con piel.
100 grs de calabacín verde.
100 grs de calabacín amarillo.
120 grs de berenjenas.
100 grs de pimentón.
30 grs de almendra tostada.
50 cc de aceite de oliva.
Sal al gusto.

Preparación:

Tome las papas y lávelas muy bien, dispóngalas en una bandeja y espolvoréelas con un poco de sal marina o gruesa, lleve al horno por 40 minutos a 180º C; para la berenjena prepare una salmuera (300 ml de agua y 120 de sal) y sumérjala por 30 minutos previamente cortada en dados y reserve, escúrrala terminado el tiempo y dispóngala junto a los calabacines previamente cortados en dados en una bandeja con sal y aceite de oliva, lleve al horno a 180 ºC por 20 minutos. Pele las papas con cuidado y cortelas en dados o bastones y mézclelas con los vegetales.
Para la salsa lleve los pimentones a la hornilla hasta que la piel este totalmente quemada, dispóngalos en una bolsa y llévelos a la nevera por 10 minutos, retíreles la piel y procéselos con las almendras, el aceite y un poco de sal, cubra las papas y los vegetales con esta salsa.
Puede acompañar con un poco de queso de soya

ROSTI ANDINO DE PAPAS Y OLIVADA DE ALBAHACA.

Ingredientes:

Para 4 personas.

400 grs de papa andina o capira.
80 grs de quinua tostada.
80 grs chia.
80 grs de amaranto.
40 grs de harina de quinua.
2 huevos.
100 grs de aceituna verde sin semilla.
60 cc de aceite de oliva.
40 grs de albahaca fresca.

Preparación:

Cortar las papas en cascos y pre cocer en agua con sal por 15 minutos, retirar y cubrir con un poco de aceite de olivas, reservar; mezcle la quinua, con el amaranto y la chia en una bandeja panda, pase las papas por la harina de quinua y luego por el huevo, termine escarchando con las semillas andinas, fría en abundante aceite por 3 minutos u horneé por 15 minutos, retire y reserve.

Para la salsa procese las aceitunas, con la albahaca y el aceite y coloque para untar las papas, tipo deep.

CAPRESSE DE PAPA CON CREMOSO DE NUECES.

Ingredientes:

Para 4 personas.

400 grs de papa única.
200 grs de tomate cherry.
150 grs de queso mozarella.
100 grs de queso crema.
80 grs de nuez Brasil tostada.
50 grs de hojas de albahaca fresca.

Preparación:

Pre cocer la papa cortada en cubos por 10 minutos, escurrir y saltear en aceite de oliva con los tomates cherry partidos a la mitad, espolvorear un poco de sal y dejar atemperar, agregar cubos de queso mozarella, hojas de albahaca lavadas y secas.
Acompañar con queso crema y nueces picadas.

CAUSA DE PAPAS NATIVAS Y CREMA DE AGUACATE.

Ingredientes:

Para 4 personas.

200 de criolla manzana.
100 grs de papa pastusa.
100 grs de papa pacha negra.
60 grs de aguacate.
100 grs de mantequilla.
40 grs de crema de leche.
30 grs de queso campesino.
20 cc de zumo de limón.
10 grs de aji dulce.
20 cc de aceite oliva.
Sal al gusto.

Preparación:

Cocer las papas previamente peladas, cada variedad por separado hasta que estén blandas; para la criolla agregar la mitad de mantequilla, el zumo de limón y hacer un puré, reservar; para la papa pastusa agregar la mantequilla restante, el queso y la crema de leche, hacer puré y reservar. Terminar la pacha negra con aceite de oliva y hacer puré. Procesar el aguacate y el ají hasta obtener una pasta y sal pimentar al gusto.

Utilizar un molde circular hueco para colocar una base de puré de criolla, otro de papa pastusa, otro de pacha negra y terminar con la pasta de aguacate.

QUICHE DE PAPA CRIOLLA Y LONGANIZA DE SUTAMARCHAN.

Ingredientes:

Para 4 personas.

Para la masa:

300 grs de harina todo uso.
150 grs de mantequilla.
150 grs de agua.
5 grs de sal.
5 grs de azúcar.

Para el relleno:

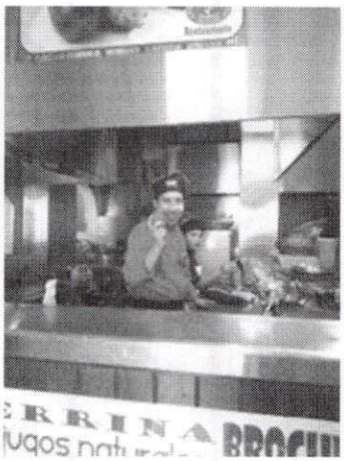
250 grs de papa criolla,
100 grs de queso crema.
4 huevos.
100 grs de longaniza de Sutamarchán.

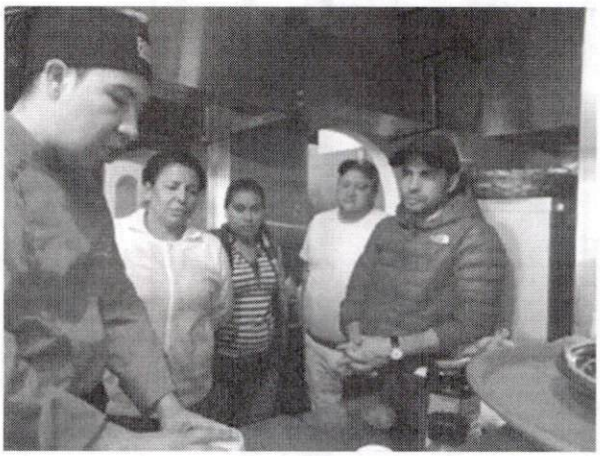
Preparación:

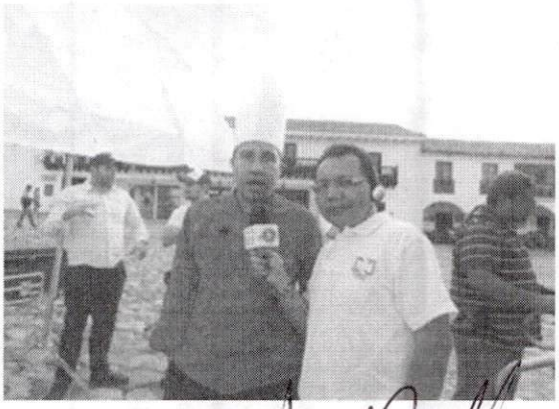
Para la masa debe incorporar todos los ingredientes utilizando una espátula o una batidora, no debe utilizar la mano ya que el calor corporal derrite la mantequilla y puede dañar la masa, cuando este lista refrigérela por 30 minutos, luego extiéndala con la ayuda de un rodillo, y cubra un molde previamente engrasado, pinche la masa con un tenedor, agréguele maíz, frijol o arroz, (peso muerto, evita que la masa se infle y reviente) lleve al horno a 180 ºC hasta que los bordes estén dorados, retire las semillas y reserve.
Para el relleno precueza la papa criolla y haga un puré, mezclar con la longaniza cortada en rodajas y salteada en un poco de aceite, los huevos y el queso crema, rellenar las tartaletas y hornear a 180ºC por 15 minutos.

Y a disfrutar…

3. Registro Fotografico:







Atentamente:

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA
CHEF.

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL PABLO EL GURÚ DE LA PAPA

ENTIDAD: **FEDEPAPA FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA FNFP**

NIT: **860.046.341-5**

INFORME: **2**

PERIODO: **1 al 30 de Junio de 2016**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **30 de Junio de 2016**

REALIZO: **LEONEL JARAMILLO SANABRIA**

1. Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de Junio de 2016 se realizó diseño de recetas, capacitación de restaurantes, logística de preparaciones, montaje de platos para fotografía de recetarios, taller a funcionarios de Fedepapa y participación en el Seminario de carnes de la Asociación Colombiana de Chef personificando a Pablo el Gurú de la Papa.

Para llevar a cabo todo lo anterior se desarrolló las siguientes actividad:

ACTIVIDADES	FECHA	RESPONSABLES
Diseño de 12 recetas para el nuevo recetario a base de papa, 6 típicas y 6 gourmet.	Junio 6 al 10	Leonel Jaramillo
Preparación y fotografía de 12 recetas para el montaje del recetario, junto a 12 recetarios.	Junio 13	Leonel Jaramillo
Taller practico con funcionarios de Fedepapa sobre variedades y recetas a base de papa.	Junio 15	Leonel Jaramillo
Diseño de recetas para los restaurantes de Villavicencio.	Junio 20 al 22.	Leonel Jaramillo
Participación Diplomado de carnes	Junio 23	Leonel Jaramillo

Compra de materiales e insumos para la capacitación de los restaurantes. Taller practico con los restaurantes de Villavicencio, La Ternera Gourmet, Cofradía, la Posada del Arriero, Dulima, El Gran Chef y A la Tabla.	Junio 28 Junio 29	Leonel Jaramillo Leonel Jaramillo
Compra de insumos y materiales para los restaurantes.	Junio 30	Leonel Jaramillo

2. Anexo: Recetario.

RECETARIO.

RECETAS BASE. 4 porciones cada una.

QUESADILLAS DE PAPA.

Tortillas 4 unidades
Papa pastusa 500 gramos.
Quesillo 200 gramos.
Chile 30 gramos.
Cilantro 40 gramos.
Sal al gusto

PREPRACIÓN:

Cocinar la papa con piel y comenzando en agua fría la cocción con sal al gusto; cuando la papa este tierna retirar la piel y hacer puré, incorporando cilantro fresco picado y el chile finamente picado, disponer el puré sobre la mitad de la tortilla y terminar con el quesillo rayado, doblar y calentar en sartén 1 minuto por cada lado.

CEBICHE DE PAPA.

Papa sabanera 500 grs
Limón 2 unidades.
Cebolla morada mediana 2 unidades.
Pimentón 100 gramos.
Maíz tostado 100 gramos.
Cilantro 50 gramos.
Plátano verde 1 unidad
Aceite de oliva 40 ml.
Sal al gusto.

PREPRACIÓN:

Lavar y pelar la papa, cocinarla en agua con sal y un poco de zumo de limón hasta que este tierna pero consistente, deje enfriar y agregue el zumo de limón restante, el aceite de oliva, el pimentón en julianas, la cebolla en plumas, el cilantro finamente picado; decorar con chips de plátano verde y maíz tostado.

MAKI DE PAPA.

Papa criolla 400 gramos.
Remolacha 50 gramos
Salmón 120 gramos.
Alga nori 4 unidades
Ají amarillo 40 gramos.
Zumo de limón 20 ml.
Aceite de ajonjolí 30 ml.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar la papa y llevarla al horno con piel, cocer hasta que este tierna, retirar la piel y hacerla puré, agregar el ají amarillo finamente picado, el zumo de limón y el aceite de ajonjolí. Disponer el puré sobre el alga nori, extender laminas de remolacha previamente cocidas sobre el puré; saltear el salmón con un poco de sal pimienta y colocar sobre la remolacha, enrollar sobre la hoja de nori y cortar en ocho bocados.

FOCACCIA DE PAPA.

Papa sabanera 400 gramos.
Orégano 10 gramos.
Albahaca fresca 30 gramos.
Queso mozarella 100 gramos.
Salami 100 gramos.
Aceite de oliva 50 ml.
Queso parmesano 30 gramos.
Salsa napolitana 40 ml.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar las papas y cortarlas en rodajas delgadas circulares con la piel, pasar por agua fría para eliminar el exceso de almidón, disponer en un molde previamente aceitado en forma circular y formando una capa delgada, salpimentar y llevar al horno a 180 grados por 15 minutos, agregar la salsa napolitana, el queso mozarella rayado, el salami, el queso parmesano y el orégano, hornear por 5 minutos más y decorar con albahaca fresca.

PURÉ DE PAPA Y BERENGENA.

Papa pastusa 300 gramos.
Berenjena 200 gramos.
Queso costeño 150 gramos.
Aceite de oliva.
Sal.

PREAPARACIÓN:

Disponer en una bandeja la papa previamente lavada junto con la berenjena y un poco de aceite, hornear por 40 minutos a 200 grados centígrados, retirar la piel de la papa y de la berenjena, hacer puré, agregar la sal y el queso costeño previamente rayado, hacer esferas pequeñas y hornear 5 minutos más.

SOUFLE DE PAPA.

Papa pastusa superior 300 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Harina 100 gramos.
Leche 600 ml.
Queso feta o toffu 100 gramos.
Clara de huevo 4 unidades.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa previamente pelada por 40 minutos, escurrir y hacer puré, reservar a temperatura ambiente. En un caldero derretir la mantequilla y agregar la harina de trigo, mezclar hasta que tenga un tono dorado y un aroma a galleta recién horneada, calentar la leche aparte y mezclarla con la mantequilla y la harina, llevar a fuego bajo hasta que espese, rectificar sal y dejar enfriar. Mezclar la salsa con el puré de papa, el queso y las claras a punto de nieve con movimientos envolventes. Enmantequillar un molde o un ramekin y llevar al horno por 15 minutos a 180 grados. Desmoldar y servir.

CHEESE CAKE DE PAPA

Papa criolla 250 gramos.
Queso crema 150 gramos.
Leche condensada 100 gramos.
Crema de leche 50 gramos.
Gelatina sin sabor 20 gramos.
Galleta de chocolate 4 paquetes.
Azúcar 20 gramos
Canela en astilla 5 gramos.
Fresas para decorar.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa criolla con un poco de azúcar y canela en astilla, cuando este blanda retirar y licuar con crema de leche, la leche condensada, el queso crema y la gelatina sin sabor previamente hidratada, reservar. Triturar la galleta y disponerla en un molde, prensando hasta formar una capa uniforme, agregar la mezcla licuada y refrigerar por 1 hora.
Decorar con fresas frescas.

PAPAS ENTOMATADAS.

Papa única 380 gramos.
Tomate chonto 200 gramos.
Ajo 50 gramos.
Romero 20 gramos.
Aceite de oliva 80 ml.
Sal pimienta.
Opcional queso bocconcini.

PREPARACIÓN:

Lavar las papas muy y cortarla en cuatro partes, aliñar con aceite y sal pimienta por 20 minutos, colocar en una bandeja junto al tomate chonto troceado en cuatro, el ajo en laminas y el romero finamente picado, hornear a 200 gramos por 45 minutos o hasta que estén las papas tiernas. Puede decorar con queso bocconcini o cualquier queso maduro.

TORTA DE PAPA

Papa pastusa 200 gramos.
Papa criolla 200 gramos.

Queso 100 gramos.
Perejil 50 gramos.
Mazorca 100 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar las papas por separado conservando la piel para evitar la perdida de almidón y el exceso de agua; hacerlas puré cada una por separado, rectificar la sal; al puré de papa pastusa agregar la mazorca previamente cocida con sal, al puré de criolla agregar el perejil y mezclar. Colocar en un molde el puré de papa pastusa y luego el de papa criolla, terminar con queso rayado y gratinar.

PAPA A LA JARDIENRA.

Pastusa superior 300 gramos
Champiñones 120 gramos.
Espinaca 100 gramos.
Almendras 60 gramos.
Ajonjolí 30 gramos.
Aceite de coco.
Sal.

PREPARACIÓN:

Lavar y pelar la papa, cortarla en cubos, cocinar por 25 minutos y reservar; cortar los champiñones en laminas, la espinaca en chifonade y las almendras triturarlas; saltear en el aceite de coco los champiñones y la papa por 3 minutos, agregar la espinaca, salpimentar, servir y decorar con las almendras y el ajonjolí.

CRIOLLAS ANDINAS.

Papa criolla baby 400 gramos.
Orellanas 200 gramos.
Quinua roja 100 gramos.
Quinua blanca 100 gramos.
Aceite de oliva 30 ml.
Cebolla blanca 60 gramos.
Ajo 20 gramos.
Tomate chonto 50 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa criolla por 25 minutos con piel, reservar, cocinar la quinua roja y blanca por 20 minutos con sal, mezclar con la papa; saltear la cebolla finamente picada, cuando este traslucida agregar el ajo picado y el tomate rayado, cocinar por 2 minutos, agregar las orellanas cortada en julianas y la mezcla de papas y quinua, cocinar por 2 minutos mas, servir y decorar con perejil fresco.

PAPAS ENDIABLADAS.

Papa capira mediana o grande 300 gramos.
Carne de res 150 gramos.
Ají 30 gramos.
Cebolla 40 gramos.
Ajo 20 gramos.
Soya 100 ml.

PREAPARACIÓN:

Lavar y cocinar las papas con la piel por 30 minutos, retirar del fuego y con la ayuda de una cuchara retirar parte de la pulpa de la papa haciendo un orificio y rellenar con la cebolla salteada, el ajo, el ají y la carne previamente picada terminada con salsa soya.
Levar a un sarten con la crema de leche y cocinar por 5 minutos.

RECETARIO VILLAVICENCIO

PAPAS CAQUECEÑAS

Ingredientes:

100 gramos de papa tuquerreña.
30 gramos de cebolla junca.

15 gramos de cilantro.
10 mililitros de aceite de oliva.
Zumo de 1 limón.
Sal al gusto.

Preparación:

Cocinar la papa con piel en abundante agua con sal y pimienta, cuando este tierna, retirar del fuego y partir en rodajas o cascos, freír o llevar al horno hasta que queden crocantes, reservar; picar el cilantro y la cebolla finamente, agregar el zumo de limón, aceite de oliva, rectificar con sal y mezclar con las papas.

PAPAS CRIOLLAS CON GHEE DE ROMERO Y AJO.

Ingredientes:

100 gramos de papa criolla pequeña.
30 gramos de mantequilla.
10 mililitros de crema de leche.
10 gramos de ajo.
5 gramos de mantequilla.
Sal.

Preparación:

Llevar la mantequilla a fuego bajo, con la ayuda de una cuchara retirar el exceso de espuma hasta que quede transparente, agregar el romero y el ajo finamente picados y confitar por 15 minutos, terminar con sal y crema de leche; agregar las papas criollas previamente cocidas y dejar al fuego por 5 minutos.

PIZZA DE PAPA Y TOCINETA.

Ingredientes:

Para la masa.

1 libra de harina de trigo todo uso.
12 gramos de sal.
10 gramos de azúcar.
10 gramos de levadura.
1 huevo.

350 mililitros de cerveza.
20 mililitros de aceite de oliva.

Para el montaje.

100 gramos de papa Sabanera.
80 gramos de almendra o nuez,
50 mililitros de aceite de oliva.
40 gramos de albahaca fresca.
30 gramos de queso parmesano.
60 gramos de tocineta.
10 gramos de orégano fresco.
25 mililitros de salsa napolitana.
100 gramos de queso mozarella.

Preparación:

Para realizar la masa, mezclar todos los ingredientes secos (sal, azúcar, harina), hidratar por 5 minutos la levadura, junto a 2 gramos de azúcar; adicionar el huevo, la levadura, la cerveza y amasar hasta quede esponjosa, terminar con aceite y reservar hasta que la masa duplique su tamaño.

Cocinar la papa en rodajas de medio centímetro previamente peladas, preparar una salsa pesto con el aceite, la nuez, la albahaca, el parmesano. Unir las papas con la salsa pesto. Saltear la tocineta cortada en tiras finas hasta que quede crocante(agregar un poco de agua para desprender la grasa y que sea esta la que permita la fritura).

Estirar la masa y colocarle la salsa napolitana, el queso rayado, la papa y la tocineta, espolvorear con un poco de queso parmesano.

MINIBROCHETAS DE PAPAS AL CURRY, CERDO Y CAMARÓN EN TEMPURA DE FARIÑA.

Ingredientes:

100 gramos de papa pastusa.
80 gramos de lomo de cerdo.
20 gramos de cebolla cabezona.
4 camarones tigre.
50 mililitros de crema de leche o yogurt natural.
20 gramos de curry o garamh masala.

50 gramos de harina de trigo.
1 huevo.
50 mililitros de soda.
30 gramos de fariña.
Sal al gusto.
Perejil para decorar.

Preparación:

Cocinar la papa al vapor cortada en cubos, trocear el cerdo y reservar; tostar el curry en un sartén, retirar y en el mismo sartén saltear los cubos de cerdo, con un poco de sal y pimienta, agregar la cebolla, terminar de saltear, agregar el curry, la papa y el yogurt natural o la crema de leche, dejar reducir y colocar en una brocheta o pincho.

Preparar una tempura con la soda, el huevo, la harina y sal, sazonar los camarones, pasar por la tempura y luego por la fariña; freir en aceite y decorar cada brocheta.

SPRING ROLLS DE PAPA.

Ingredientes:
60 gramos de papa criolla.
1 tortilla de trigo.
20 gramos de queso crema.
10 gramos de aguacate.
10 gramos de pimentón rojo.
10 gramos de cebolla.
10 gramos de pimentón amarillo.
10 gramos de espinaca.
10 gramos de nuez.
Zumo de limón.
Aceite de oliva.
Ají.
Preparación:

Cocinar la papa con piel y hacer un puré, agregar zumo de limón, aceite de oliva, ají y sal; retirar la piel del pimentón llevándolo al fuego directo trocear en julianas junto a la cebolla y la espinaca, saltear y reservar.

Para armar esparcir queso crema sobre la tortilla, puré de papa, aguacate, los vegetales salteados, la nuez y enrollar, cortar en bocados.

CHEESE CAKE DE PAPA

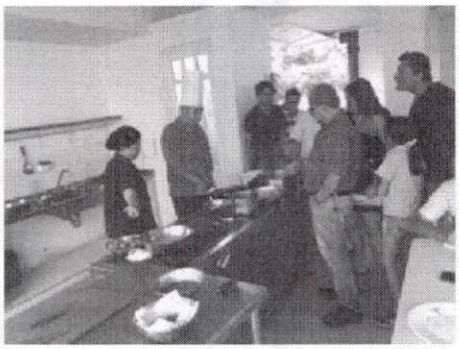
Papa criolla 250 gramos.

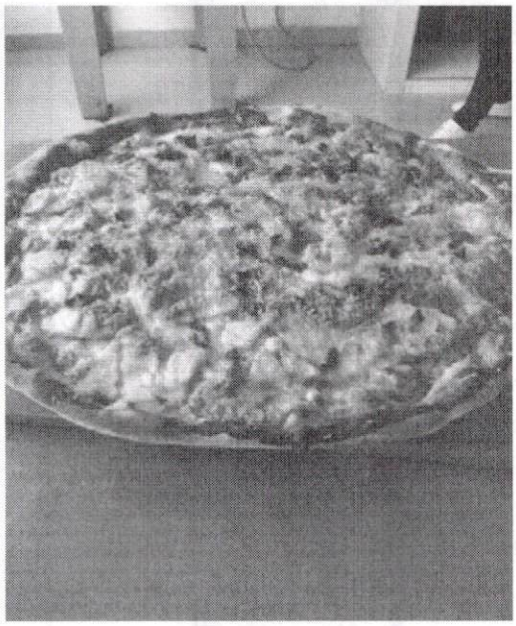
Queso crema 150 gramos.
Leche condensada 100 gramos.
Crema de leche 50 gramos.
Gelatina sin sabor 20 gramos.
Galleta de chocolate 4 paquetes.
Azúcar 20 gramos
Canela en astilla 5 gramos.
Fresas para decorar.

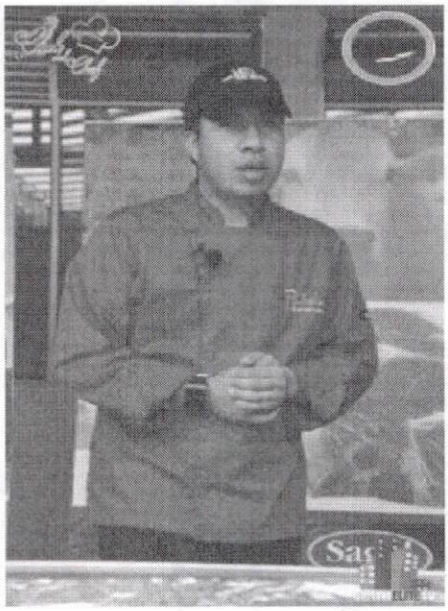
PREPARACIÓN:

Cocinar la papa criolla con un poco de azúcar y canela en astilla, cuando este blanda retirar y licuar con crema de leche, la leche condensada, el queso crema y la gelatina sin sabor previamente hidratada, reservar. Triturar la galleta y disponerla en un molde, prensando hasta formar una capa uniforme, agregar la mezcla licuada y refrigerar por 1 hora.
Decorar con fresas frescas.

3. Registro Fotográfico:







Atentamente:

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA
CHEF.

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL PABLO EL GURÚ DE LA PAPA

ENTIDAD: **FEDEPAPA FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA FNFP**

NIT: **860.046.341-5**

INFORME: **3**

PERIODO: **1 al 31 de Julio de 2016**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **31 de Julio de 2016**

REALIZO: **LEONEL JARAMILLO SANABRIA**

1. Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de Junio de 2016 se realizó el evento de promoción de consumo de la papa en el marco del Festival de Joropo en la ciudad de Villavicencio, por otro lado se realizó la segunda toma de fotografías para el recetario. Asistí a las reuniones de producción y análisis del evento en Villa de Leyva y Villavicencio. Se restructurarón dos de las recetas del recetario
Para llevar a cabo todo lo anterior se desarrolló las siguientes actividad:

ACTIVIDADES	FECHA	RESPONSABLES
Compra de insumos y distribución a los restaurantes.	Julio 1	Leonel Jaramillo
Acompañamiento a cada uno de los restaurantes en las preparaciones y degustaciones.	Julio 2	Leonel Jaramillo
Montaje del evento, preparaciones de recetas con el publico asistente, taller sobre variedades y técnicas de coción.	Julio 3	Leonel Jaramillo
Reunión de posproducción del evento de Villavicencio y organización de los eventos	Julio 13	Leonel Jaramillo

siguientes.		
Montaje de recetas para fotografía y arte de los recetarios. Se modificaron dos recetas.	Julio 28	Leonel Jaramillo

2. Anexo: Recetario.

RECETARIO.

RECETAS BASE. 4 porciones cada una.

QUESADILLAS DE PAPA.

Tortillas 4 unidades
Papa criolla 500 gramos.
Quesillo 200 gramos.
Chile 30 gramos.
Pimentón 200 gramos.
Almendra 100 gramos.
Aceite de oliva 20 centimetros.
Cilantro 40 gramos.
Sal al gusto

PREPRACIÓN:

Cocinar la papa con piel y comenzando en agua fría la cocción con sal al gusto; cuando la papa este tierna retirar la piel y hacer puré, incorporando cilantro fresco picado y el chile finamente picado, disponer el puré sobre la mitad de la tortilla y terminar con el quesillo rayado, doblar y calentar en sartén 1 minuto por cada lado. Para la salsa colocar al fuego el pimentón hasta que la piel se ponga negra, colocar en una bolsa por 5 minutos, retirar la piel sin pasar por agua, licuar con las almendras, el aceite de oliva y la sal.

Lavar y pelar la papa, cocinarla en agua con sal y un poco de zumo de limón hasta que este tierna pero consistente, deje enfriar y agregue el zumo de limón restante, el aceite de oliva, el pimentón en julianas, la cebolla en plumas, el cilantro finamente picado; decorar con chips de plátano verde y maíz tostado.

MAKI DE PAPA.

Papa criolla 100 gramos.
Papa pastusa 400 gramos.

Espinaca 80 gramos.
Aguacate 60 gramos.
Queso feta 40 gramos.
Remolacha 50 gramos
Salmón 120 gramos.
Alga nori 4 unidades
Ají amarillo 40 gramos.
Zumo de limón 20 ml.
Aceite de ajonjolí 30 ml.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar la papa criolla y la pastusa, llevarla al horno con piel, cocer hasta que este tierna, retirar la piel y hacerla puré cada una por separado, precocer la espinaca por 30 segundos, cortar el queso, el aguacate y el salmón en bastones, reservar, agregar el ají amarillo finamente picado al puro de papa criolla, al puré de papa pastusa agregar el zumo de limón y el aceite de ajonjolí. Disponer un cilindro de puré de papa criolla sobre media alga nori, al lado colocar el salmón previamente salteado, la espinaca, el queso y el aguacate, enrollar y envolver con el puré de papa pastusa con la ayuda de papel vinipel para que se forme un cilindro perfecto. Decorar con láminas de remolacha, nuez Brasil, brotes y cortar en ocho bocados.

PURÉ DE PAPA Y BERENGENA.

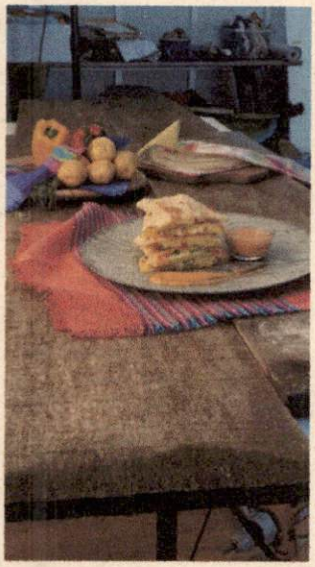
Papa pastusa 300 gramos.
Berenjena 200 gramos.
Queso costeño 150 gramos.
Queso `parmesano 50 gramos
Maíz tostado 60 gramos
Huevo 1.
Harina 20 gramos.
Aceite de oliva.
Sal.

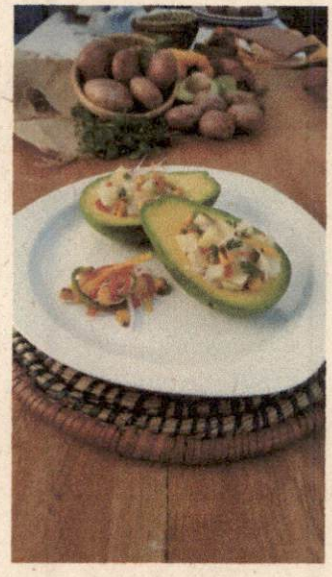
PREAPARACIÓN:

Disponer en una bandeja la papa previamente lavada junto con la berenjena y un poco de aceite, hornear por 40 minutos a 200 grados centígrados, retirar la piel de la papa y de la berenjena, hacer puré, agregar la sal y el queso costeño previamente rayado,

hacer esferas pequeñas, pasar por la harina de trigo, luego pasar por el huevo y terminar con queso parmesano rayado, el maíz triturado. y hornear 5 minutos más.

3. Registro Fotográfico:





Atentamente:

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA
CHEF.

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL PABLO EL GURÚ DE LA PAPA

ENTIDAD: **FEDEPAPA FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA FNFP**

NIT: **860.046.341-5**

INFORME: **4**

PERIODO: **1 al 31 de Agosto de 2016**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **31 de Agosto de 2016**

REALIZO: **LEONEL JARAMILLO SANABRIA**

1. Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de Agosto de 2016 se realizaron degustaciones en el municipio de Chipaque en el marco de la celebración del día de la ppa, entregando 800 degustaciones, se realizó el evento de promoción de consumo de la papa en el marco del Festival de la Empanada en el municipio de Rionegro, corregimiento de San Antonio de Pereira, por otro lado se realizó muestra, taller y degustación de 8 recetas de papa en el municipio de Pupiales Nariño; terminamos con la presentación de 6 recetas a través de talleres en el municipio de Rosal Cundinamarca.

Para llevar a cabo todo lo anterior se desarrolló las siguientes actividad:

ACTIVIDADES	FECHA	RESPONSABLES
Entrega de 800 degustaciones en el municipio de Chipaque, celebrando el día de la papa, junto a productores de la región de Oriente.	Agosto 3	Leonel Jaramillo
Capacitación a los 6 restaurantes seleccionados en el corregimiento de San Antonio de Pereira	Agosto 10	Leonel Jaramillo

Capacitación empanaderas de la región sobre antecedentes y recetas latinoamericanas de producto.	Agosto 11	Leonel Jaramillo
Compra de insumos y entrega a los restaurantes.	Agosto 12	Leonel Jaramillo
Acompañamiento a los restaurantes en las preparaciones.	Agosto 14	Leonel Jaramillo
Montaje del evento y talleres participativos con los asistentes.	Agosto 15	Leonel Jaramillo
Taller en el municipio de Tuquerres con Fedesabana sobre la importancia nutricional de la papa.	Agosto 20	Leonel Jaramillo
Talleres con 8 preparaciones y 800 degustaciones a los visitantes en las celebraciones del municipio de Pupiales.	Agosto 21	Leonel Jaramillo
Participación en el foro Gastronómico Alimentarte	Agosto 24	Leonel Jaramillo
Talleres en el municipio del Rosal.	Agosto 26	Leonel Jaramillo

2. Anexo: Recetario.

RECETARIO.

RECETAS SAN ANTONIO DE PEREIRA.

1. **CANASTAS DE PAPA CRIOLA. (El Potrero)**

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Mazorca desgranada 100 gramos.
Queso Doble crema 100 gramos.
Sal cocina 1000 gramos.
Crema leche 300 gramos.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa con piel hasta que este tierna, con la ayuda de una cuchara parissiene retirar

todo el almidón, freir la corteza, en un bowl por separado mezclar el puré con la mazorca previamente cocida, la crema de leche, terminar con queso y gratinar.

2. PIZZA DE PAPAS EN SALSA DE PIMIENTOS. (Rafaellos)

Ingredientes: (4 porciones)

Papas sabanera 400 gramos.
Aceitunas verdes 100 gramos.
Nuez Brasil 50 gramos
Aceite de oliva 100 mililitros.
Pimentón 200 gramos.
Ajo 5 gramos
Masa para pizza.
Napolitana.
Queso.
Sal

Preparación:

Extender la masa y cubrirla con la salsa napolitana y el queso rayado; precocer las papas cortadas en macedonias, colocar sobre la masa junto a las olivas cortadas en rodajas; napar con la salsa de pimientos(colocar los pimentones al fuego, retirar la piel y procesar con el aceite de oliva la nuez previamente tostada, ajo y sal al gusto).

3. PAPAS AL ROMERO Y CONFITE DE AJO. (Mundos Ribs)

Ingredientes: (4 porciones).

Papa Sabanera 500 gramos.
Ajo 20 gramos.
Romero 20 gramos.
Tomillo 20 gramos.
Miga de pan 100 gramos.
Mayonesa 40 gramos.
Aceite 80 mililitros.
Sal al gusto.

Preparación:

Colocar el aceite a fuego bajo sin que supere los 70 grados, agregar el ajo, cocer por 6 horas, precocer las papas cortadas en cascos con la piel, pasar por el aceite y terminar con el romero, el tomillo finamente picados, junto a la miga de pan y terminar en el horno a 200 grados centígrados.

4. CROQUETAS DE PAPA Y PLATANO. (Patio de San Antonio)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 400 gramos.
Plátano verde 100 gramos.
Queso costeño 50 gramos.
Huevo 2 unidades.
Miga de pan 100 gramos.
Harina de trigo 100 gramos.
Aceite para freir.
Sal.

Preparación:

Cocer la papa con piel, realizar un puré, agregar el platano rayado, junto con el queso, la sal y harina, realizar esferas y pasar por huevo y miga, freir a 180 grados centígrados hasta que dore.

5. CANAPES CREMOSOS. (Divino San Antonio)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 450 gramos.
Queso crema 70 gramos.
Mayonesa 100 gramos.
Aguacate 80 gramos.
Gelatina sin sabor 5 gramos.
Limón 5 mililitros.
Pimentón 5 gramos.
Cilantro 10 gramos.
Perejil 10 gramos.
Ajo 4 gramos.
Ají 2 gramos.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla en agua con sal sin retirar la piel hasta que este suave, cortar en rodajas de 1 cm y reservar; llevar el ajo al horno hasta que este tierno, mezclar con el queso crema, la mayonesa, perejil picado, zumo de limón, pimentón en brunnoise y la gelatina previamente hidratada, con la ayuda de una manga pastelera cubrir las papas y terminar con guacamole.

BROCHETAS DE PAPA Y MANZANA. (Sancho Paisa)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 360 gramos.
Manzana verde 400 gramos.
Canela en astillas 2.
Clavo de olor 1 unidad
Azúcar 100 gramos.
Limón 50 mililitros.
Menta 20 gramos.

Preparación:

Lavar y pelar la papa, cortarla en perlas con la ayuda de una parissiene, reservar, hacer lo mismo con la manzana pero esta sumerjirla en agua con limón por 15 minutos, escurrir y el agua de las manzanas llevar al fuego junto con el azúcar, la canela, el clavo, cocer por 5 minutos a hervor, agregar las esferas de manzana y cocer por 3 minutos, retirar e introducir en el liquido la papa, dejarla cocer hasta que quede tierna. Colocar en mondadientes y decorar con menta o hierbabuena.

3. Registro Fotográfico:

Atentamente:

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA
CHEF.

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL PABLO EL GURÚ DE LA PAPA

ENTIDAD: **FEDEPAPA FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA FNFP**

NIT: **860.046.341-5**

INFORME: **5**

PERIODO: **1 al 3o de Septiembre de 2016**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **8 de Octubre de 2016**

REALIZO: **LEONEL JARAMILLO SANABRIA**

1. Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de Septiembre de 2016 se realizaron degustaciones en el municipio de turmeque en el marco de la celebración del día de la papa, entregando 600 degustaciones, se realizó el evento de promoción de consumo de la papa en el marco del Congreso Gastronómico de Popayán en el municipio de Popayán, Cauca, por otro lado se realizó muestra, taller y degustación de 5 recetas de papa en el municipio de Ipiales, Nariño, en el evento de Aico, al igual que un laboratorio con variedades nativas; terminamos con la presentación de 3 recetas a través de talleres en el municipio de Usme Cundinamarca.

Para llevar a cabo todo lo anterior se desarrolló las siguientes actividad:

ACTIVIDADES	FECHA	RESPONSABLES
Viaje al municipio de Popayán, compra de insumos y capacitación a los restaurantes Il gallo, Pikando, Aki maki, La Blanca, El Edén de mis abuelos, Brazas de mi tierra.	Septiembre 8	Leonel Jaramillo
Compra de insumos y entrega a cada uno de los restaurantes de la región y afiliados a Acodres, capitulo Cauca.	Septiembre 9	Leonel Jaramillo
Participación en el Congreso Gastronómico, a través de talleres y show culinario con recetas a	Septiembre 10	

base de papa, charlas sobre nutrición y alimentación.		Leonel Jaramillo
Regreso a la ciudad de Bogotá.	Septiembre 11	Leonel Jaramillo
Entrega de 600 degustaciones, en el municipio de Turmeque celebrando el día del campesino.	Septiembre 12	Leonel Jaramillo
Diseño de recetas y capacitaciones.	Septiembre 16	Leonel Jaramillo
Compra de insumos y materiales para los talleres en Aico.	Septiembre 17	Leonel Jaramillo
Taller de papa en el primer de congreso de Papa, en el resguardo de IPIALES con las comunidades de Aico.	Septiembre 18	Leonel Jaramillo
Laboratorio de papas nativas con las comunidades integrantes de Aico.	Septiembre 19	Leonel Jaramillo
Talleres en el municipio de Usme.	Septiembre 24	Leonel Jaramillo

2. Anexo: Recetario.

RECETARIO.

RECETARIOS RESTAURANTES POPAYAN

1. PASTEL DE PAPA, CAMARÓN Y SÉSAMO. (Restaurante Aki Maki)

Ingredientes:

400 grs de papa pastusa o colorada.
100 grs de camarón tigre.
50 ml de zumo de limón.
10 grs de ají amarillo.
60 grs de sésamo.
10 grs de jengibre
Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:
Cocer la papa con la piel , hacer puré y mezclarla con sal, pimienta, ají y el zumo de limón. Formar esferas, rellenarlas con camarón salteado con sal y jengibre; escarchar con ajonjolí y llevar al horno por 15 minutos.

2. PAPAS PICANTES CON TOCINETA. (Brazas de mi tierra.)

INGREDIENTES:

400 grs de papa sabanera.
150 grs de tocineta.
100 grs de chile ancho o pasilla.
30 grs de achiote.
20 grs de ajo.
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Cortar las papas con piel y precocerlas en agua con sal, ajo, ají y achiote. Retirarlas y albardarlas con la tocineta, hornear 20 minutos o hasta que la tocineta quede crujiente. Preparar una mostaza con mayonesa y perejil para acompañar.

3. TARTALETAS DE PAPA Y MANZANA. (il'gallo restaurante.)

INGREDIENTES:

300 grs de papa pastusa.
300 grs de manzana verde.
100 grs de azucar.
100 ml de crema de leche.
Canela y clavo de olor.
Base de hojaldre.

PREPARACIÓN:

Cocer la papa pelada y la manzana con el azúcar, la canela, el clavo. Cuando estén tiernas, procesar junto a la crema de leche, servir sobre el hojadre y decorar con menta fresca.

4. BOCADOS DE CARANTANTA Y PAPA. (El eden de mis abuelos.)

300 grs de papa colorada.
10 grs de achiote.

50 grs de maní.
50 grs de perejil.
100 grs de carne de res.
30 grs de cebolla huevo.
30 grs de queso crema.
160 grs de carantanta frita.

PREPARACIÓN:

Cocer la papa con piel, hacer puré y mezclar con el queso crema, el maní tostado, el perejil; trocear la carne muy fina y saltear con la cebolla, agregar al puré y montar sobre trozos de carantanta.

5. CRIOLLAS AL LIMÓN ENCOSTRADOS AL MANI. (Salsamentaria la Blanca.)

INGREDIENTES:

300 grs de criolla baby.
60 ml de zumo de limón.
20 ml de aceite de oliva.
20 grs de harina de trigo.
40 grs de mani tostado.
1 huevo.
Sal y pimienta al gusto.
PREPARACIÓN:

Precocer la papa con sal y piel, luego preparar una emulsión con el zumo de limón, la sal y aceite oliva, marinar la papa con esta mezcla por 15 minutos, pasarlos por harina, huevo y maní. Freir en abundante aceite.

6. CANASTAS CROCANTES DE PAPA CON CERDO A LA MIEL MOSTAZA. (Pikando Parrilla y Fogón.)

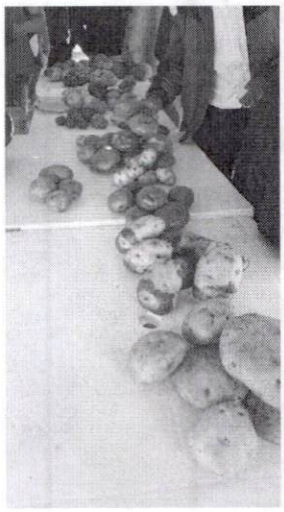
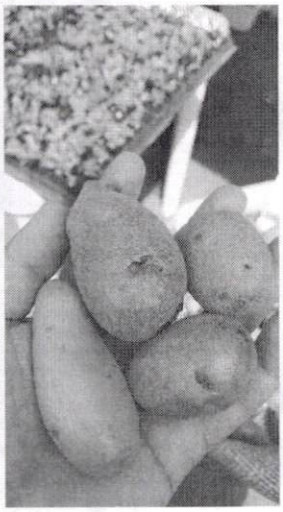
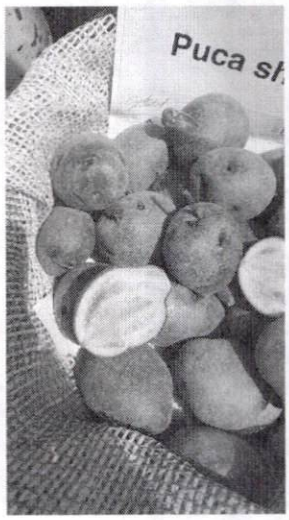
Ingredientes:

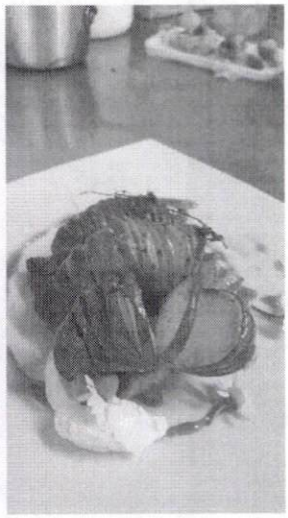
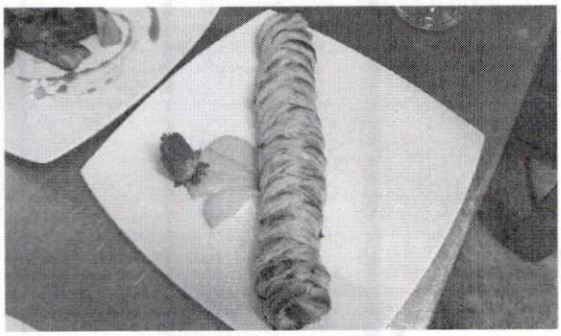
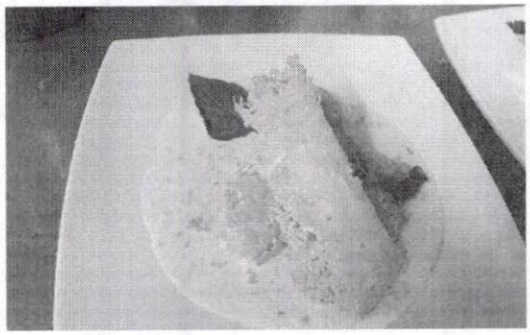
500 gramos Papa criolla mediana
200 grs de carne de cerdo.
30 ml de miel.
40 ml de mostaza.
20 grs de pimentón.
80 grs de queso doble crema.
Sal.

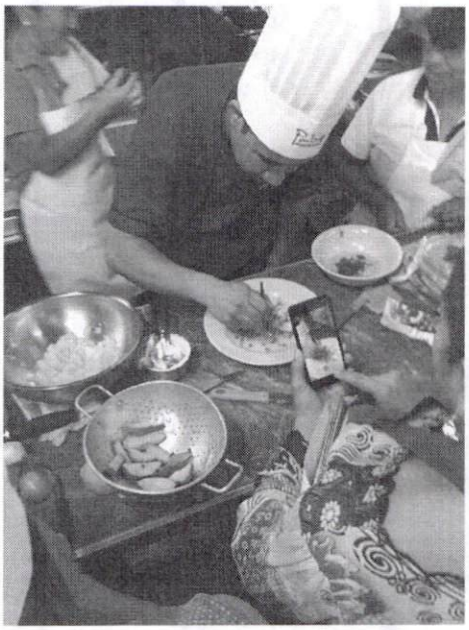
Preparación:

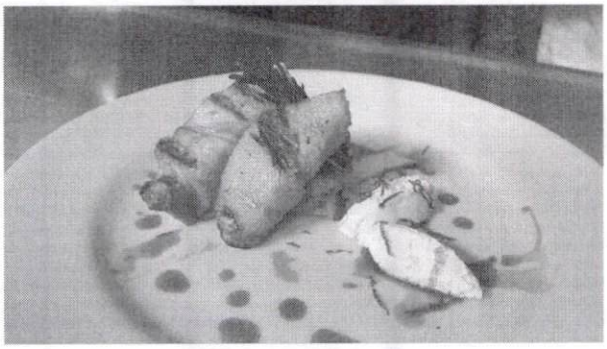
Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa con piel hasta que este tierna, con la ayuda de una cuchara parissiene retirar todo el almidón, freir la corteza, en un sartén freir el cerdo y agregar la salsa preparada con miel mostaza y pimentones ahumados, terminar con queso y gratinar.

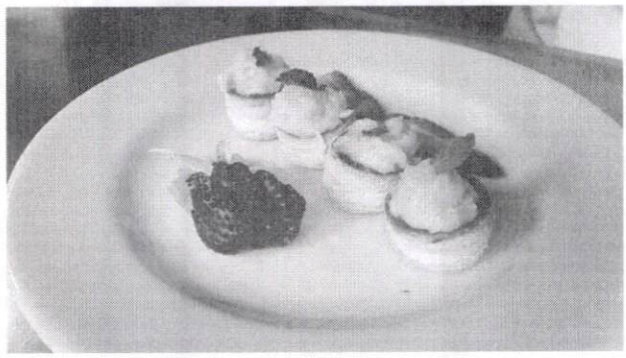
3. Registro Fotográfico:







Atentamente:

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA
CHEF.

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL PABLO EL GURÚ DE LA PAPA

ENTIDAD: **FEDEPAPA FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA FNFP**

NIT: **860.046.341-5**

INFORME: **6**

PERIODO: **1 al 31 de Octubre de 2016**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **28 de Noviembre de 2016**

REALIZO: **LEONEL JARAMILLO SANABRIA**

1. Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de Septiembre de 2016 se llevaron acabo tres eventos dentro del marco de la Gira Nacional de la Papa, visitando la ciudad de Bucaramanga en el marco del congreso Nacional de Restaurante Acodres, también se visito la ciudad de Armenia en las fiestas de fundación del municipio y terminamos en la ciudad de Santa Marta con el evento organizado por Acodres capitulo magdalena.

Para llevar a cabo todo lo anterior se desarrolló las siguientes actividad:

ACTIVIDADES	FECHA	RESPONSABLES
Traslado a la ciudad de Bucaramanga, compra de insumos y capacitación a los restaurantes (ZIRUS PIZZA, EL GRAN HIPOPOTAMO, AZAOS, CHICKEN BOX, AGUANILÉ) en la pesquera del mar.	Octubre 3	Leonel Jaramillo
Capacitación al restaurante FOGAO en la receta bocados de papa y huevo en tempura picante.	Octubre 4	Leonel Jaramillo
Entrega de insumos a los retaurantes participantes, ZIRUS PIZZA, EL GRAN HIPOPOTAMO, AZAOS, CHICKEN BOX, AGUANILÉ y FOGAO	Octubre 5	Leonel Jaramillo

Presentación y talleres en el Congreso de Acodres, papas criollas en soufle cremoso, papas estofados con cola de langosta y presentación del restaurante Aguanilé con la receta bizcochuelo de papa y frutos amarillos, el restaurante Fogao con bocados de papa y huevo en tempura.	Octubre 6	Leonel Jaramillo
Presentación y talleres en el Congreso de Acodres, niguiri de papa criolla y camarón, torta de papas y quesos, papas entomatadas y presentación del restaurante Zirus con la receta pizza de papa, el restaurante Chicken box con papas entomatadas.	Octubre 7	Leonel Jaramillo
Presentación y talleres en el Congreso de Acodres, y presentación del restaurante Azaos con la receta Croquetas de papa y chorizo , el restaurante El Gran Hipopotamo Lapingachos con bocados de papa criolla.	Octubre 8	Leonel Jaramillo
Traslado a la ciudad de Armenia, compra de insumos y capacitación a los restaurantes Bakurú, Leña Llanera, Leña Santa, Avena y Miel, La Fogata y Parrilla Latina.	Octubre 10	Leonel Jaramillo
Entrega de insumos y materia prima a cada Restaurante.	Octubre 11	Leonel Jaramillo
Traslado a la ciudad de Santa Martha.	Octubre 12	Leonel Jaramillo
Compra de insumos y capacitación a los restaurantes Asadero el Banano, Hotel Restaurante Rodadero, Muzzeria, 039, La Sandwcheria y tres sensaciones.	Octubre 13	Leonel Jaramillo
Compra de insumos y capacitación a cada uno de los restaurantes de la ciudad de Santa Martha.	Octubre 14	
Puesta en marcha y desarrollo del evento La Gira de la Papa en la playa del rodadero, en compañía de los restaurantes y realizando talleres y charlas informativas, sobre la papa.	Octubre 15	
Traslado a la ciudad de Armenia y charla con los restaurantes participantes.	Octubre 16	
Puesta en marcha y desarrollo del evento La Gira de la Papa en el parque Sucre, en	Octubre 17	

compañía de los restaurantes y realizando talleres y charlas informativas, sobre la papa.		

2. Anexo: Recetario.

RECETARIO.

RECETAS BUCARAMANGA.

1. CRIOLA ROSTI CON GHEE DE SALVIA. (CHICKEN BOX ROTISSIERE)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Tocineta 50 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Sal cocina 1000 gramos.
Salvia 30 gramos.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa realizando cortes de un centímetro de profundo a lo largo de la papa y llevar al horno con piel hasta que este tierna, realizar mantequilla clarificada y agregar salvia previamente lavada y desinfectada, dejar infusionar por 10 minutos y esparcir sobre las papas.

2. SOUFLE DE PAPA Y ALBAHACA EN TOMATE CONFITADO. (ZIRUS PIZZA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior 300 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Harina 100 gramos.
Leche 600 ml.
Queso feta o toffu 100 gramos.
Clara de huevo 4 unidades.
Sal.
Tomate chonto 5 unidades

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa previamente pelada por 40 minutos, escurrir y hacer puré, reservar a temperatura ambiente. En un caldero derretir la mantequilla y agregar la harina de

trigo, mezclar hasta que tenga un tono dorado y un aroma a galleta recién horneada, calentar la leche aparte y mezclarla con la mantequilla y la harina, llevar a fuego bajo hasta que espese, rectificar sal y dejar enfriar. Mezclar la salsa con el puré de papa, el queso y las claras a punto de nieve con movimientos envolventes. Lavar los tomates y retirar el centro rellenar con el soufle hasta la tercera parte y hornear po 25 minutos, limpiar y servir.

3. LAPINGACHOS CON TOCINETA. (EL GRAN HIPOPOTAMO)

Ingredientes: (4 porciones).

Papa criolla 500 gramos.
Mantequilla 20 gramos.
Queso 70 gramos.
Tomillo 20 gramos.
Tocineta 80 gramos.
Sal al gusto.

Preparación:

Cocer la papa criolla a la inglesa con piel, con un atado de tomillo , procesar y hace un puré estable, desgrasar la tocineta picada en lardons, realizar esferas, rellenarlas de queso y tocineta, formar arepitas y sellar en un sarten con mantequilla.

4. CROQUETAS DE PAPA Y PESCADO. (AZAOS)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 400 gramos.
Pescado blanco 100 gramos.
Queso costeño 50 gramos.
Huevo 2 unidades.
Miga de pan 100 gramos.
Harina de trigo 100 gramos.
Aceite para freir.
Sal.

Preparación:

Cocer la papa con piel, realizar un puré, agregar el pescado ahumado desmenusado, junto con el queso, la sal y harina, realizar esferas y pasar por huevo y miga, freir a 180 grados centígrados hasta que dore.

5. CAUSAKI DE CRIOLLAS CON ACEITUNAS EN REBOSADO. (FOGAO)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla 450 gramos.
Queso crema 30 gramos.
Aceituna 40 gramos.
Harina 80 gramos.
Soda 60 gramos
Huevo 1 unidad
Perejil 10 gramos.
Ajo 4 gramos.
Ají 2 gramos.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla en agua, ajo con sal sin retirar la piel hasta que este suave, hacer puré, mezclar con ají, perejil finamente picados y formar esferas, rellenar con aceitunas y queso crema. Realizar un rebosado con la soda., el huevo y la harina, rectificar sazón y pasar las esferas por el rebosado, freir a 180 grados.

BIZCOCHUELO DE PAPA EN SALSA DE FRUTOS AMARILLOS. (AGUANILE COCINA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 360 gramos.
Harina de trigo 100 gramos.
Azucar impalpable 100 gramos.
Crema de leche 100 mililitros.
Huevos 5 unidades.
Azúcar 100 gramos.
Limón 50 mililitros.
Menta 20 gramos.
Durazno 2 unidades.
Mango 2 unidades.
Piña 100 gramos.

Preparación:

Lavar y pelar la papa, cortarla en cubos y cocerla con un poco de azúcar, hacer puré, dejar enfriar y hacer una salsa con la crema de leche y la menta. Hacer un bizcochuelo con el azúcar impalpable, la harina y las claras de huevo. Para los frutos amarillos hay que cortarlos en brunoisse y llevarlos al fuego con azúcar hasta que estén cocidos. Colocar una capa de bizcochuelo con la crema de papa y los frutos amarillos, decorar y servir.

RECETAS SANTA MARTA

6. CROQUETAS ACEVICHADAS . (TRES SENSACIONES)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Zumo de limón 40 ml.
Pimentón 30 gramos.
Cebolla roja 40 gramos.
Cilantro 10 gramos.
Ajo 3 gramos
Suero costeño 60 gramos.
Huevo 1 unidad.
Ají.
Coco rayado.
Miga de pan.
Sal al gusto.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, colocarla a cocer en agua fría con sal hasta que este cocida, realizar un puré y mezclar con la cebolla, el pimentón, el ajo, el zumo de limón el ají, unir muy bien y formar una tortilla, rellenar con suero costeño, pasar por huevo, coco rayado y miga de pan. Freir o asar.

2. PUPIETAS DE PAPA, RELLENAS DE QUESO, ESPECIES Y NUEZ. (ASADERO EL BANANO)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior o capira 300 gramos.
Mantequilla 80 gramos.
Albahaca fresca 50 gramos.
Jengibre 20 gramos.
Nuez Brasil 80 gramos.

Espinaca 50 gramos.
Queso crema 120 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Lavar muy bien las papas y cocerlas a la inglesa con piel; realizar un puré y mezclar con la mantequilla, la sal, emulsionar y reservar. Saltear la nuez Brasil con un poco de mantequilla, agregar la espinaca, el queso crema y terminar con albahaca en chifonade, rellenar las papas y armar pupietas, hornear con un poco de huevo por encima. Servir bien caliente.

3. SOUFLE CON PAPA Y CAMARONES . (RESTAURANTE MUZZERIA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior 300 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Harina 100 gramos.
Leche 600 ml.
Queso mozarella 100 gramos.
Clara de huevo 4 unidades.
Camarón 40 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa previamente pelada por 40 minutos, escurrir y hacer puré, reservar a temperatura ambiente. En un caldero derretir la mantequilla y agregar la harina de trigo, mezclar hasta que tenga un tono dorado y un aroma a galleta recién horneada, calentar la leche aparte y mezclarla con la mantequilla y la harina, llevar a fuego bajo hasta que espese, rectificar sal y dejar enfriar. Mezclar la salsa con el puré de papa, el queso, los camarones y las claras a punto de nieve con movimientos envolventes. Engrasar un molde y rellenar con el soufle hasta la tercera parte y hornear por 25 minutos, limpiar y servir.

4. PULPO CON PAPAS OLIVADAS. (HOTEL EL RODADERO)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla 450 gramos.
Aceituna 90 gramos.
Aceite oliva 40 ml.

Queso parmesano 20 gramos.
Pulpo 100 gramos.
Ajo 15 gramos.
Pimentón 30 gramos.
Romero
Sal
Pimienta.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla a la inglesa (en agua con sal) sin retirar la piel hasta que este suave, hacer puré, procesar con la aceituna, el aceite de oliva, el queso parmesano y un poco de sal. Morroneé el pimentón , píquelo finamente, junto con el ajo, sofreir en aceite de oliva ,precocer el pulpo, saltear en el sofrito. Calentar la mezcla de papa y aceituna, disponer el pulpo encima. Servir y decorar con perejil.

5. CRIOLA ROSTI CON GHEE DE SALVIA . (RESTAURANTE 039)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana	500 gramos.
Tocineta	50 gramos.
Mantequilla	100 gramos.
Sal cocina	1000 gramos.
Salvia	30 gramos.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa realizando cortes de un centímetro de profundo a lo largo de la papa y llevar al horno con piel hasta que este tierna, realizar mantequilla clarificada y agregar salvia previamente lavada y desinfectada, dejar infusionar por 10 minutos y esparcir sobre las papas.

6. CROQUI DE PAPAS Y REMOLACHA. (RESTAURANTE LA SANDWICHERIA)

Papa sabanera 200 gramos.
Papa pastusa 200 gramos.
Papa criolla 100 gramos.
Remolacha 100 gramos.
Orégano 10 gramos.
Romero 30 gramos.
Ajo 20 gramos.

Albahaca fresca 30 gramos.
Zumo de limón 50 ml.
Paprika.
Chile en polvo
Queso mozarella 100 gramos.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar las papas y cortarlas en cascos, lavar nuevamente y precocer por separado, la criolla cocerla en agua hirviendo con sal, albahaca, limón; la pastusa precocerla en agua hirviendo con sal, orégano; la papa sabanera cocerla en agua hirviendo con sal, ajo y romero. Escurrirlas y llevarlas a congelar por 1 hora. Freir en abundante aceite, cuando las retire espolvorear con paprika, chile y sal.

RECETAS ARMENIA.

1. CRIOLLAS AL ESTILO INDÚ. (LEÑA LLANERA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Mezcla de especies cajun (comino, ajo, cebolla, paprika, pimienta de cayena,) al gusto.
Aceite 1000 cc
Sal cocina 1000gramos.
Limón 30 cc.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, colocarla a cocer en agua hirviendo hasta que este cocida pero aún este firme, pasarla por zumo de limón, freírla y ñuego espolvorear con las especies Cajún, previamente molidas y tostadas a fuego bajo. Ideal para acompañar carnes a la parrilla o asadas.

2. PAPAS RELLENAS DE COSTILLA DE CERDO BRASEADA CON PANELA, JENGIBRE Y SOYA. (Leña Santa)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior o capira 300 gramos.
Costilla de cerdo 100 gramos
Panela 80 gramos

Salsa soya 100 ml
Jengibre 20 gramos.
Aceite de oliva 20 ml.
Ajo 2 dientes.
Romero al gusto.
Salsa bbq.
Crema de leche.
Queso Opcional.
Sal.

PREPARACIÓN:

Lavar muy bien las papas y con la yuda de un cuchillo de oficio realizar un corte en la parte superior, apoyándose de una cuchara parissiene retirar parte del almidón, espolvorear con sal, pimienta, aceite de oliva, romero y ajo, colocar en una bandeja y cubrir con aluminio, llevar al horno de leña por 30 minutos o hasta que este tierna la papa. Por otro lado llevar la panela al fuego con 100 ml de agua, agregar el jengibre y la soya y reducir. Cubrir la costilla con la mezcla de panela, soya y jengibre, hornear a fuego bajo por dos horas en el horno de leña. Desmechar , mezclar con bbq y crema de leche, rellenar y cubrir con queso mozarella. Gratinar y servir.

3. PARRILLADA DE PAPAS CON SALSA DE TRES QUESOS. (PARRILLA LATINA)

Ingredientes: (4 porciones).

Papa sabanera 400 gramos.
Vino blanco seco 200 ml.
Queso crema 70 gramos.
Queso ricota 40 gramos.
Queso sabana 40 gramos.
Crema de leche 80 ml.
Tomillo 20 gramos.
Aceite de oliva 30 ml.
Mantequilla 20 gramos
Ajo 20 gramos.
Sal al gusto.

Preparación:

Lavar y picar la papa en cascos de 2 cm, precocerlo en agua hirviendo con sal, ajo y tomillo. Barnizar con aceite de oliva y llevar al horno hasta que queden bien tostadas.

Para la salsa colocar el vino a reducir, agregar la crema de leche, el queso ricota, el queso sabana, mezclar muy bien, agregar el queso crema y dejar espesar, terminar con mantequilla para dar brillo.

4. CAUSA MIXTA. (FOGATA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla 450 gramos.
Queso crema 30 gramos.
Papa pastusa 100 gramos.
Remolacha 50 gramos.
Cilantro 20 gramos.
Zumo de limón 20 ml.
Aceite de oliva 50 ml.
Ají 2 gramos.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla a la inglesa (en agua con sal) sin retirar la piel hasta que este suave, hacer puré, mezclar con ají, cilantro finamente picado, zumo de limón, aceite de oliva y formar una base rellenar con queso crema, rodajas muy finas de remolacha precocida y puré de papa pastusa; formar cilindros con ayuda de papel vinipel, refrigerar y cortar.

5. PIZZA DE PAPA. (AVENA Y MIEL)

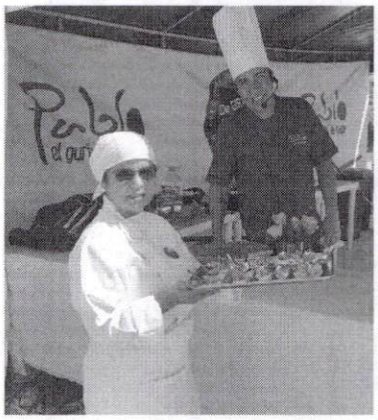
Papa sabanera 400 gramos.
Orégano 10 gramos.
Albahaca fresca 30 gramos.
Queso mozarella 100 gramos.
Champiñón 100 gramos.
Aceite de oliva 50 ml.
Huevo de codorniz 10 unidades.
Aceitunas rellenas 100 gramos.
Salsa pomodore de la casa 40 ml.
Sal pimienta al gusto.

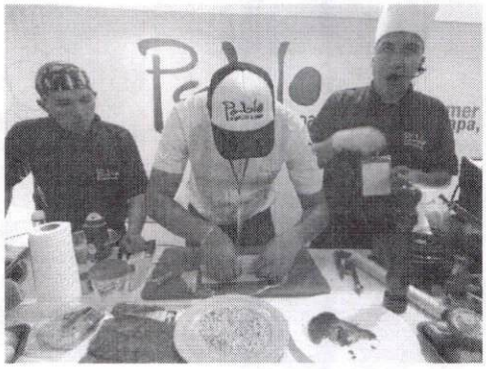
PREPARACIÓN:

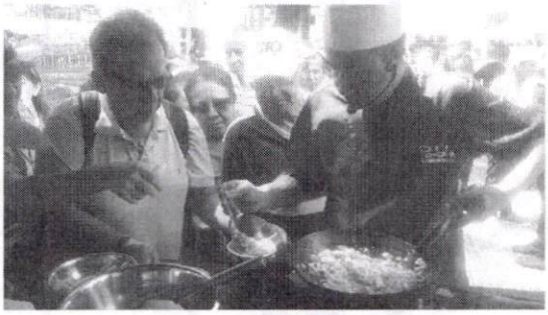
Lavar las papas y cortarlas en rodajas delgadas circulares con la piel, disponer en un molde previamente aceitado en forma circular y formando una capa delgada, salpimentar y llevar al horno a 180 grados por 15 minutos, agregar la salsa pomodore,

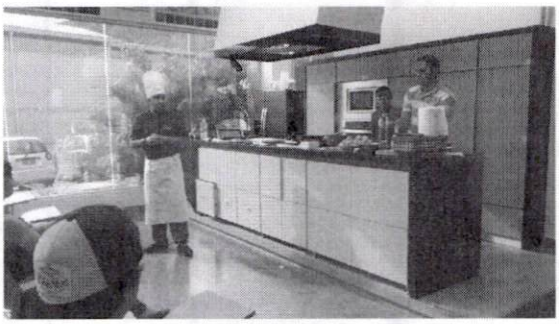
el queso mozarella rayado, el champiñón, la aceituna, el huevo precocido y el orégano, hornear por 5 minutos más y decorar con albahaca fresca.

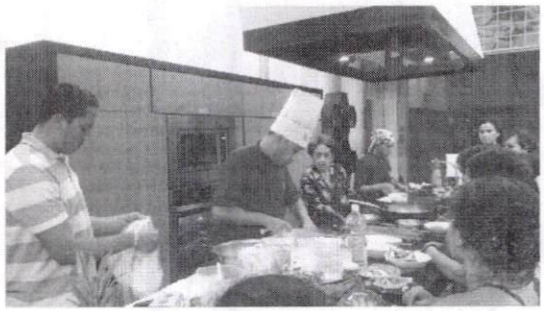
3. Registro Fotográfico:











Atentamente:

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA
CHEF.

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL PABLO EL GURÚ DE LA PAPA

ENTIDAD: **FEDEPAPA FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA FNFP**

NIT: **860.046.341-5**

INFORME: **7**

PERIODO: **1 al 15 de Noviembre de 2016**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **28 de Noviembre de 2016**

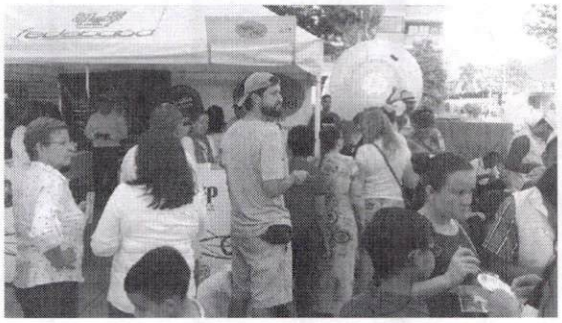
REALIZO: **LEONEL JARAMILLO SANABRIA**

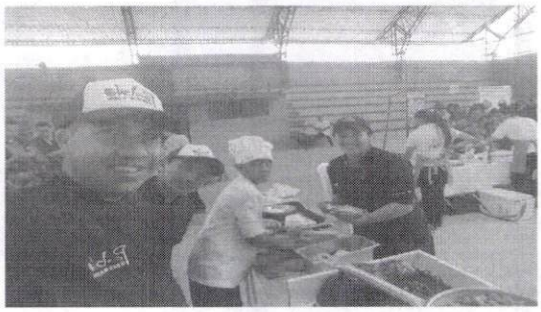
1. Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 15 de Noviembre de 2016 se realizarón eventos en municipio productores de papa, apoyando y capacitando a los productores sobre técnicas de preparación del producto, es así como participamos en el municipio de Tausa en el día de la papa y terminamos en el municipio de Siachoque celebrando el día de la papa Sabanera.

   Para llevar a cabo todo lo anterior se desarrolló las siguientes actividad:

ACTIVIDADES	FECHA	RESPONSABLES
Talleres en el municipio de Tausa en el día de la papa, se prepararon Criollas en sour cream. Papas apanadas. Bastones de manzana y tocineta.	Noviembre 6	Leonel Jaramillo
Talleres en el municipio de Siachoque, trabajando con la variedad Tuquerreña, se realizarón canapes de papa y chorizo, pizza de papa y rebosados.	Noviembre 13	Leonel Jaramillo
Taller con los alumnos de la academia verde oliva sobre papas nativas.	Noviembre 15	Leonel Jaramillo

2. Registro Fotográfico:





Atentamente:

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA
CHEF.

Tunja, 29 de Noviembre de 2016.

Señores:
FONDO NACIONAL DE FOMENTO DE LA PAPA Y FEDEPAPA
Atn. Paula Garavito.
Gerente.
Bogotá.

Apreciados señores:

Yo Leonel Armando Jaramillo Sanabria, identificado con cedula de ciudadanía Colombiana número 74.434.036, oriundo del municipio de Firavitoba, cedo todos los derechos intelectuales sobre las recetas creadas por mi durante la vigencia de mi contrato. Por otro lado me comprometo a no hacer uso de dicho material sin la autorización del Fondo y siempre dar los créditos de los mismos.

Cordialmente:

74434036.

LEONEL ARMANDO JARAMILLO SANABRIA.
Chef.

RECETARIO.

RECETAS BASE. 4 porciones cada una.

QUESADILLAS DE PAPA.

Tortillas 4 unidades
Papa criolla 500 gramos.
Quesillo 200 gramos.
Chile 30 gramos.
Pimentón 200 gramos.
Almendra 100 gramos.
Aceite de oliva 20 centimetros.
Cilantro 40 gramos.
Sal al gusto

PREPRACIÓN:

Cocinar la papa con piel y comenzando en agua fría la cocción con sal al gusto; cuando la papa este tierna retirar la piel y hacer puré, incorporando cilantro fresco picado y el chile finamente picado, disponer el puré sobre la mitad de la tortilla y terminar con el quesillo rayado, doblar y calentar en sartén 1 minuto por cada lado. Para la salsa colocar al fuego el pimentón hasta que la piel se ponga negra, colocar en una bolsa por 5 minutos, retirar la piel sin pasar por agua, licuar con las almendras, el aceite de oliva y la sal.

Lavar y pelar la papa, cocinarla en agua con sal y un poco de zumo de limón hasta que este tierna pero consistente, deje enfriar y agregue el zumo de limón restante, el aceite de oliva, el pimentón en julianas, la cebolla en plumas, el cilantro finamente picado; decorar con chips de plátano verde y maíz tostado.

MAKI DE PAPA.

Papa criolla 100 gramos.
Papa pastusa 400 gramos.
Espinaca 80 gramos.
Aguacate 60 gramos.
Queso feta 40 gramos.
Remolacha 50 gramos
Salmón 120 gramos.
Alga nori 4 unidades
Ají amarillo 40 gramos.
Zumo de limón 20 ml.
Aceite de ajonjolí 30 ml.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar la papa criolla y la pastusa, llevarla al horno con piel, cocer hasta que este tierna, retirar la piel y hacerla puré cada una por separado, precocer la espinaca por 30 segundos, cortar el queso, el aguacate y el salmón en bastones, reservar, agregar el ají amarillo finamente picado al puro de papa criolla, al puré de papa pastusa agregar el zumo de limón y el aceite de ajonjolí. Disponer un cilindro de puré de papa criolla sobre media alga nori, al lado colocar el salmón previamente salteado, la espinaca, el queso y el aguacate, enrollar y envolver con el puré de papa pastusa con la ayuda de papel vinipel para que se forme un cilindro perfecto. Decorar con láminas de remolacha, nuez Brasil, brotes y cortar en ocho bocados.

CROQUETAS DE PAPA Y BERENGENA.

Papa pastusa 300 gramos.
Berenjena 200 gramos.
Queso costeño 150 gramos.
Queso `parmesano 50 gramos
Maíz tostado 60 gramos
Huevo 1.
Harina 20 gramos.
Aceite de oliva.
Sal.

PREAPARACIÓN:

Disponer en una bandeja la papa previamente lavada junto con la berenjena y un poco de aceite, hornear por 40 minutos a 200 grados centígrados, retirar la piel de la papa y de la berenjena, hacer puré, agregar la sal y el queso costeño previamente rayado, hacer esferas pequeñas, pasar por la harina de trigo, luego pasar por el huevo y terminar con queso parmesano rayado, el maíz triturado. y hornear 5 minutos más.

QUESADILLAS DE PAPA.

Tortillas 4 unidades
Papa pastusa 500 gramos.
Quesillo 200 gramos.
Chile 30 gramos.
Cilantro 40 gramos.
Sal al gusto

PREPRACIÓN:

Cocinar la papa con piel y comenzando en agua fría la cocción con sal al gusto; cuando la papa este tierna retirar la piel y hacer puré, incorporando cilantro fresco picado y el chile finamente picado, disponer el puré sobre la mitad de la tortilla y terminar con el quesillo rayado, doblar y calentar en sartén 1 minuto por cada lado.

CEBICHE DE PAPA.

Papa betina 500 grs
Limón 2 unidades.
Cebolla morada mediana 2 unidades.
Pimentón 100 gramos.
Maíz tostado 100 gramos.
Cilantro 50 gramos.
Plátano verde 1 unidad
Aceite de oliva 40 ml.
Sal al gusto.

PREPRACIÓN:

Lavar y pelar la papa, cocinarla en agua con sal y un poco de zumo de limón hasta que este tierna pero consistente, deje enfriar y agregue el zumo de limón restante, el aceite de oliva, el pimentón en julianas, la cebolla en plumas, el cilantro finamente picado; decorar con chips de plátano verde y maíz tostado.

MAKI DE PAPA.

Papa criolla 400 gramos.
Remolacha 50 gramos
Salmón 120 gramos.
Alga nori 4 unidades
Ají amarillo 40 gramos.
Zumo de limón 20 ml.
Aceite de ajonjolí 30 ml.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar la papa y llevarla al horno con piel, cocer hasta que este tierna, retirar la piel y hacerla puré, agregar el ají amarillo finamente picado, el zumo de limón y el aceite de ajonjolí. Disponer el puré sobre el alga nori, extender laminas de remolacha previamente cocidas sobre el puré; saltear el salmón con un poco de sal pimienta y colocar sobre la remolacha, enrollar sobre la hoja de nori y cortar en ocho bocados.

FOCACCIA DE PAPA.

Papa sabanera 400 gramos.
Orégano 10 gramos.
Albahaca fresca 30 gramos.
Queso mozarella 100 gramos.
Salami 100 gramos.
Aceite de oliva 50 ml.
Queso parmesano 30 gramos.
Salsa napolitana 40 ml.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar las papas y cortarlas en rodajas delgadas circulares con la piel, pasar por agua fría para eliminar el exceso de almidón, disponer en un molde previamente aceitado en forma circular y formando una capa delgada, salpimentar y llevar al horno a 180 grados por 15 minutos, agregar la salsa napolitana, el queso mozarella rayado, el salami, el queso parmesano y el orégano, hornear por 5 minutos más y decorar con albahaca fresca.

PURÉ DE PAPA Y BERENGENA.

Papa pastusa 300 gramos.
Berenjena 200 gramos.
Queso costeño 150 gramos.
Aceite de oliva.
Sal.

PREAPARACIÓN:

Disponer en una bandeja la papa previamente lavada junto con la berenjena y un poco de aceite, hornear por 40 minutos a 200 grados centígrados, retirar la piel de la papa y de la berenjena, hacer puré, agregar la sal y el queso costeño previamente rayado, hacer esferas pequeñas y hornear 5 minutos más.

SOUFLE DE PAPA.

Papa pastusa superior 300 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Harina 100 gramos.
Leche 600 ml.
Queso feta o toffu 100 gramos.
Clara de huevo 4 unidades.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa previamente pelada por 40 minutos, escurrir y hacer puré, reservar a temperatura ambiente. En un caldero derretir la mantequilla y agregar la harina de trigo, mezclar hasta que tenga un tono dorado y un aroma a galleta recién horneada, calentar la leche aparte y mezclarla con la mantequilla y la harina, llevar a fuego bajo hasta que espese, rectificar sal y dejar enfriar. Mezclar la salsa con el puré de papa, el queso y las claras a punto de nieve con movimientos envolventes. Enmantequillar un molde o un ramekin y llevar al horno por 15 minutos a 180 grados. Desmoldar y servir.

CHEESE CAKE DE PAPA

Papa criolla 250 gramos.
Queso crema 150 gramos.
Leche condensada 100 gramos.
Crema de leche 50 gramos.
Gelatina sin sabor 20 gramos.
Galleta de chocolate 4 paquetes.
Azúcar 20 gramos
Canela en astilla 5 gramos.
Fresas para decorar.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa criolla con un poco de azúcar y canela en astilla, cuando este blanda retirar y licuar con crema de leche, la leche condensada, el queso crema y la gelatina sin sabor previamente hidratada, reservar. Triturar la galleta y disponerla en un molde, prensando hasta formar una capa uniforme, agregar la mezcla licuada y refrigerar por 1 hora.
Decorar con fresas frescas.

PAPAS ENTOMATADAS.

Papa única 380 gramos.
Tomate chonto 200 gramos.
Ajo 50 gramos.
Romero 20 gramos.
Aceite de oliva 80 ml.
Sal pimienta.
Opcional queso bocconcini.

PREPARACIÓN:

Lavar las papas muy y cortarla en cuatro partes, aliñar con aceite y sal pimienta por 20 minutos, colocar en una bandeja junto al tomate chonto troceado en cuatro, el ajo en laminas y el romero finamente picado, hornear a 200 gramos por 45 minutos o hasta que estén las papas tiernas. Puede decorar con queso bocconcini o cualquier queso maduro.

TORTA DE PAPA

Papa pastusa 200 gramos.
Papa criolla 200 gramos.
Queso 100 gramos.
Perejil 50 gramos.
Mazorca 100 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar las papas por separado conservando la piel para evitar la perdida de almidón y el exceso de agua; hacerlas puré cada una por separado, rectificar la sal; al puré de papa pastusa agregar la mazorca previamente cocida con sal, al puré de criolla agregar el perejil y mezclar. Colocar en un molde el puré de papa pastusa y luego el de papa criolla, terminar con queso rayado y gratinar.

PAPA A LA JARDIENRA.

Pastusa superior 300 gramos
Champiñones 120 gramos.
Espinaca 100 gramos.
Almendras 60 gramos.
Ajonjolí 30 gramos.
Aceite de coco.
Sal.

PREPARACIÓN:

Lavar y pelar la papa, cortarla en cubos, cocinar por 25 minutos y reservar; cortar los champiñones en laminas, la espinaca en chifonade y las almendras triturarlas; saltear en el aceite de coco los champiñones y la papa por 3 minutos, agregar la espinaca, salpimentar, servir y decorar con las almendras y el ajonjolí.

CRIOLLAS ANDINAS.

Papa criolla baby 400 gramos.
Orellanas 200 gramos.

Quinua roja 100 gramos.
Quinua blanca 100 gramos.
Aceite de oliva 30 ml.
Cebolla blanca 60 gramos.
Ajo 20 gramos.
Tomate chonto 50 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa criolla por 25 minutos con piel, reservar, cocinar la quinua roja y blanca por 20 minutos con sal, mezclar con la papa; saltear la cebolla finamente picada, cuando este traslucida agregar el ajo picado y el tomate rayado, cocinar por 2 minutos, agregar las orellanas cortada en julianas y la mezcla de papas y quinua, cocinar por 2 minutos mas, servir y decorar con perejil fresco.

PAPAS ENDIABLADAS.

Papa capira mediana o grande 300 gramos.
Carne de res 150 gramos.
Ají 30 gramos.
Cebolla 40 gramos.
Ajo 20 gramos.
Soya 100 ml.

PREAPARACIÓN:

Lavar y cocinar las papas con la piel por 30 minutos, retirar del fuego y con la ayuda de una cuchara retirar parte de la pulpa de la papa haciendo un orificio y rellenar con la cebolla salteada, el ajo, el ají y la carne previamente picada terminada con salsa soya.
Levar a un sarten con la crema de leche y cocinar por 5 minutos.

RECETARIO VILLAVICENCIO

PAPAS CAQUECEÑAS

Ingredientes:

100 gramos de papa tuquerreña.
30 gramos de cebolla junca.
15 gramos de cilantro.
10 mililitros de aceite de oliva.
Zumo de 1 limón.
Sal al gusto.

Preparación:

Cocinar la papa con piel en abundante agua con sal y pimienta, cuando este tierna, retirar del fuego y partir en rodajas o cascos, freír o llevar al horno hasta que queden crocantes, reservar; picar el cilantro y la cebolla finamente, agregar el zumo de limón, aceite de oliva, rectificar con sal y mezclar con las papas.

PAPAS CRIOLLAS CON GHEE DE ROMERO Y AJO.

Ingredientes:

100 gramos de papa criolla pequeña.
30 gramos de mantequilla.
10 mililitros de crema de leche.
10 gramos de ajo.
5 gramos de mantequilla.
Sal.

Preparación:

Llevar la mantequilla a fuego bajo, con la ayuda de una cuchara retirar el exceso de espuma hasta que quede transparente, agregar el romero y el ajo finamente picados y confitar por 15 minutos, terminar con sal y crema de leche; agregar las papas criollas previamente cocidas y dejar al fuego por 5 minutos.

PIZZA DE PAPA Y TOCINETA.

Ingredientes:

Para la masa.

1 libra de harina de trigo todo uso.
12 gramos de sal.
10 gramos de azúcar.
10 gramos de levadura.
1 huevo.
350 mililitros de cerveza.
20 mililitros de aceite de oliva.

Para el montaje.

100 gramos de papa Sabanera.
80 gramos de almendra o nuez,
50 mililitros de aceite de oliva.
40 gramos de albahaca fresca.
30 gramos de queso parmesano.
60 gramos de tocineta.
10 gramos de orégano fresco.
25 mililitros de salsa napolitana.
100 gramos de queso mozarella.

Preparación:

Para realizar la masa, mezclar todos los ingredientes secos (sal, azúcar, harina), hidratar por 5 minutos la levadura, junto a 2 gramos de azúcar; adicionar el huevo, la levadura, la cerveza y amasar hasta quede esponjosa, terminar con aceite y reservar hasta que la masa duplique su tamaño.

Cocinar la papa en rodajas de medio centímetro previamente peladas, preparar una salsa pesto con el aceite, la nuez, la albahaca, el parmesano. Unir las papas con la salsa pesto. Saltear la tocineta cortada en tiras finas hasta que quede crocante(agregar un poco de agua para desprender la grasa y que sea esta la que permita la fritura).

Estirar la masa y colocarle la salsa napolitana, el queso rayado, la papa y la tocineta, espolvorear con un poco de queso parmesano.

MINIBROCHETAS DE PAPAS AL CURRY, CERDO Y CAMARÓN EN TEMPURA DE FARIÑA.

Ingredientes:

100 gramos de papa pastusa.
80 gramos de lomo de cerdo.
20 gramos de cebolla cabezona.
4 camarones tigre.
50 mililitros de crema de leche o yogurt natural.
20 gramos de curry o garamh masala.
50 gramos de harina de trigo.
1 huevo.
50 mililitros de soda.
30 gramos de fariña.
Sal al gusto.
Perejil para decorar.

Preparación:

Cocinar la papa al vapor cortada en cubos, trocear el cerdo y reservar; tostar el curry en un sartén, retirar y en el mismo sartén saltear los cubos de cerdo, con un poco de sal y pimienta, agregar la cebolla, terminar de saltear, agregar el curry, la papa y el yogurt natural o la crema de leche, dejar reducir y colocar en una brocheta o pincho.

Preparar una tempura con la soda, el huevo, la harina y sal, sazonar los camarones, pasar por la tempura y luego por la fariña; freir en aceite y decorar cada brocheta.

SPRING ROLLS DE PAPA.

Ingredientes:
60 gramos de papa criolla.
1 tortilla de trigo.
20 gramos de queso crema.
10 gramos de aguacate.
10 gramos de pimentón rojo.
10 gramos de cebolla.
10 gramos de pimentón amarillo.
10 gramos de espinaca.
10 gramos de nuez.
Zumo de limón.
Aceite de oliva.
Ají.

Preparación:

Cocinar la papa con piel y hacer un puré, agregar zumo de limón, aceite de oliva, ají y sal; retirar la piel del pimentón llevándolo al fuego directo trocear en julianas junto a la cebolla y la espinaca, saltear y reservar.

Para armar esparcir queso crema sobre la tortilla, puré de papa, aguacate, los vegetales salteados, la nuez y enrollar, cortar en bocados.

CHEESE CAKE DE PAPA

Papa criolla 250 gramos.
Queso crema 150 gramos.
Leche condensada 100 gramos.

Crema de leche 50 gramos.
Gelatina sin sabor 20 gramos.
Galleta de chocolate 4 paquetes.
Azúcar 20 gramos
Canela en astilla 5 gramos.
Fresas para decorar.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa criolla con un poco de azúcar y canela en astilla, cuando este blanda retirar y licuar con crema de leche, la leche condensada, el queso crema y la gelatina sin sabor previamente hidratada, reservar. Triturar la galleta y disponerla en un molde, prensando hasta formar una capa uniforme, agregar la mezcla licuada y refrigerar por 1 hora.
Decorar con fresas frescas.

CANASTAS DE QUESO PAIPA CON MACEDONIA DE PAPA EN MAYONESA DE AJO.

Ingredientes:

Para 4 personas.

400 grs de papa tuquerreña o sabanera.
200 grs de queso Paipa.
100 grs de mayonesa.
2 dientes de ajo.
20 grs de romero finamente picado.
1 cucharada de Aceite de oliva.
Sal al gusto.

Preparación:

Rayar el queso Paipa y colocarlo en un sartén, en forma circular (como si fuera a preparar una tortilla delgada), luego dejarlo dorar y con la ayuda de una espátula retirarlo, cubrir la mano con un limpión seco y tomar la tortilla de queso, hacerle presión sobre un cucharon o algún utensilio de forma esférica por su parte externa, reservar. Colocar 2 litros de agua a hervir y agregarle sal al gusto, cortar las papas en cubos de 1 cm y cocer por 15 minutos y reservar. En un recipiente mezclar la mayonesa con el romero y el ajo previamente asado en el horno, unir esta salsa con la papa previamente cocida y servir sobre la canasta de queso Paipa.

Decore con hojas de `perejil deshidratadas en el micro hondas por 1 minuto y deguste.

ESCALIBADA DE PAPA Y VEGETALES ASADOS CON SALSA ROMESCO.

Ingredientes: .

Para 4 personas.

200 grs de papa pastusa con piel.
100 grs de calabacín verde.
100 grs de calabacín amarillo.
120 grs de berenjenas.
100 grs de pimentón.
30 grs de almendra tostada.
50 cc de aceite de oliva.
Sal al gusto.

Preparación:

Tome las papas y lávelas muy bien, dispóngalas en una bandeja y espolvoréelas con un poco de sal marina o gruesa, lleve al horno por 40 minutos a 180º C; para la berenjena prepare una salmuera (300 ml de agua y 120 de sal) y sumérjala por 30 minutos previamente cortada en dados y reserve, escúrrala terminado el tiempo y dispóngala junto a los calabacines previamente cortados en dados en una bandeja con sal y aceite

de oliva, lleve al horno a 180 ºC por 20 minutos. Pele las papas con cuidado y cortelas en dados o bastones y mézclelas con los vegetales.
Para la salsa lleve los pimentones a la hornilla hasta que la piel este totalmente quemada, dispóngalos en una bolsa y llévelos a la nevera por 10 minutos, retíreles la piel y procéselos con las almendras, el aceite y un poco de sal, cubra las papas y los vegetales con esta salsa.
Puede acompañar con un poco de queso de soya

ROSTI ANDINO DE PAPAS Y OLIVADA DE ALBAHACA.

Ingredientes:

Para 4 personas.

400 grs de papa andina o capira.
80 grs de quinua tostada.
80 grs chia.
80 grs de amaranto.
40 grs de harina de quinua.
2 huevos.
100 grs de aceituna verde sin semilla.
60 cc de aceite de oliva.
40 grs de albahaca fresca.

Preparación:

Cortar las papas en cascos y pre cocer en agua con sal por 15 minutos, retirar y cubrir con un poco de aceite de olivas, reservar; mezcle la quinua, con el amaranto y la chia en una bandeja panda, pase las papas por la harina de quinua y luego por el huevo, termine escarchando con las semillas andinas, fría en abundante aceite por 3 minutos u horneé por 15 minutos, retire y reserve.

Para la salsa procese las aceitunas, con la albahaca y el aceite y coloque para untar las papas, tipo deep.

CAPRESSE DE PAPA CON CREMOSO DE NUECES.

Ingredientes:

Para 4 personas.

400 grs de papa única.
200 grs de tomate cherry.
150 grs de queso mozarella.
100 grs de queso crema.
80 grs de nuez Brasil tostada.
50 grs de hojas de albahaca fresca.

Preparación:

Pre cocer la papa cortada en cubos por 10 minutos, escurrir y saltear en aceite de oliva con los tomates cherry partidos a la mitad, espolvorear un poco de sal y dejar atemperar, agregar cubos de queso mozarella, hojas de albahaca lavadas y secas.
Acompañar con queso crema y nueces picadas.

CAUSA DE PAPAS NATIVAS Y CREMA DE AGUACATE.

Ingredientes:

Para 4 personas.

200 de criolla manzana.
100 grs de papa pastusa.
100 grs de papa pacha negra.
60 grs de aguacate.
100 grs de mantequilla.
40 grs de crema de leche.
30 grs de queso campesino.
20 cc de zumo de limón.
10 grs de aji dulce.
20 cc de aceite oliva.
Sal al gusto.

Preparación:

Cocer las papas previamente peladas, cada variedad por separado hasta que estén blandas; para la criolla agregar la mitad de mantequilla, el zumo de limón y hacer un puré, reservar; para la papa pastusa agregar la mantequilla restante, el queso y la crema de leche, hacer puré y reservar. Terminar la pacha negra con aceite de oliva y hacer puré. Procesar el aguacate y el ají hasta obtener una pasta y sal pimentar al gusto.

Utilizar un molde circular hueco para colocar una base de puré de criolla, otro de papa pastusa, otro de pacha negra y terminar con la pasta de aguacate.

QUICHE DE PAPA CRIOLLA Y LONGANIZA DE SUTAMARCHAN.

Ingredientes:

Para 4 personas.

Para la masa:

300 grs de harina todo uso.
150 grs de mantequilla.
150 grs de agua.
5 grs de sal.
5 grs de azúcar.

Para el relleno:

250 grs de papa criolla,
100 grs de queso crema.
4 huevos.
100 grs de longaniza de Sutamarchán.

Preparación:

Para la masa debe incorporar todos los ingredientes utilizando una espátula o una batidora, no debe utilizar la mano ya que el calor corporal derrite la mantequilla y puede dañar la masa, cuando este lista refrigérela por 30 minutos, luego extiéndala con la ayuda de un rodillo, y cubra un molde previamente engrasado, pinche la

masa con un tenedor, agréguele maíz, frijol o arroz, (peso muerto, evita que la masa se infle y reviente) lleve al horno a 180 ºC hasta que los bordes estén dorados, retire las semillas y reserve.
Para el relleno precueza la papa criolla y haga un puré, mezclar con la longaniza cortada en rodajas y salteada en un poco de aceite, los huevos y el queso crema, rellenar las tartaletas y hornear a 180ºC por 15 minutos.

Y a disfrutar...

RECETARIOS RESTAURANTES POPAYAN

1. PASTEL DE PAPA, CAMARÓN Y SÉSAMO. (Restaurante Aki Maki)

Ingredientes:

400 grs de papa pastusa o colorada.
100 grs de camarón tigre.
50 ml de zumo de limón.
10 grs de ají amarillo.
60 grs de sésamo.
10 grs de jengibre
Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:
Cocer la papa con la piel , hacer puré y mezclarla con sal, pimienta, ají y el zumo de limón. Formar esferas, rellenarlas con camarón salteado con sal y jengibre; escarchar con ajonjolí y llevar al horno por 15 minutos.

2. PAPAS PICANTES CON TOCINETA. (Brazas de mi tierra.)

INGREDIENTES:

400 grs de papa sabanera.
150 grs de tocineta.
100 grs de chile ancho o pasilla.
30 grs de achiote.
20 grs de ajo.
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Cortar las papas con piel y precocerlas en agua con sal, ajo, ají y achiote. Retirarlas y albardarlas con la tocineta, hornear 20 minutos o hasta que la tocineta quede crujiente. Preparar una mostaza con mayonesa y perejil para acompañar.

3. TARTALETAS DE PAPA Y MANZANA. (il'gallo restaurante.)

INGREDIENTES:

300 grs de papa pastusa.
300 grs de manzana verde.

100 grs de azucar.
100 ml de crema de leche.
Canela y clavo de olor.
Base de hojaldre.

PREPARACIÓN:

Cocer la papa pelada y la manzana con el azúcar, la canela, el clavo. Cuando estén tiernas, procesar junto a la crema de leche, servir sobre el hojadre y decorar con menta fresca.

4. BOCADOS DE CARANTANTA Y PAPA. (El eden de mis abuelos.)

300 grs de papa colorada.
10 grs de achiote.
50 grs de maní.
50 grs de perejil.
100 grs de carne de res.
30 grs de cebolla huevo.
30 grs de queso crema.
160 grs de carantanta frita.

PREPARACIÓN:

Cocer la papa con piel, hacer puré y mezclar con el queso crema, el maní tostado, el perejil; trocear la carne muy fina y saltear con la cebolla, agregar al puré y montar sobre trozos de carantanta.

5. CRIOLLAS AL LIMÓN ENCOSTRADOS AL MANI. (Salsamentaria la Blanca.)

INGREDIENTES:

300 grs de criolla baby.
60 ml de zumo de limón.
20 ml de aceite de oliva.
20 grs de harina de trigo.
40 grs de mani tostado.
1 huevo.
Sal y pimienta al gusto.
PREPARACIÓN:

Precocer la papa con sal y piel, luego preparar una emulsión con el zumo de limón, la sal y aceite oliva, marinar la papa con esta mezcla por 15 minutos, pasarlos por harina, huevo y maní. Freir en abundante aceite.

6. CANASTAS CROCANTES DE PAPA CON CERDO A LA MIEL MOSTAZA. (Pikando Parrilla y Fogón.)

Ingredientes:

500 gramos Papa criolla mediana
200 grs de carne de cerdo.
30 ml de miel.
40 ml de mostaza.
20 grs de pimentón.
80 grs de queso doble crema.
Sal.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa con piel hasta que este tierna, con la ayuda de una cuchara parissiene retirar todo el almidón, freir la corteza,

en un sartén freir el cerdo y agregar la salsa preparada con miel mostaza y pimentones ahumados, terminar con queso y gratinar.

RECETARIO VILLAVICENCIO

PAPAS CAQUECEÑAS

Ingredientes:

100 gramos de papa tuquerreña.
30 gramos de cebolla junca.
15 gramos de cilantro.
10 mililitros de aceite de oliva.
Zumo de 1 limón.
Sal al gusto.

Preparación:

Cocinar la papa con piel en abundante agua con sal y pimienta, cuando este tierna, retirar del fuego y partir en rodajas o cascos, freír o llevar al horno hasta que queden crocantes, reservar; picar el cilantro y la cebolla finamente, agregar el zumo de limón, aceite de oliva, rectificar con sal y mezclar con las papas.

PAPAS CRIOLLAS CON GHEE DE ROMERO Y AJO.

Ingredientes:

100 gramos de papa criolla pequeña.
30 gramos de mantequilla.
10 mililitros de crema de leche.
10 gramos de ajo.
5 gramos de mantequilla.
Sal.

Preparación:

Llevar la mantequilla a fuego bajo, con la ayuda de una cuchara retirar el exceso de espuma hasta que quede transparente, agregar el romero y el ajo finamente picados y confitar por 15 minutos, terminar con sal y crema de leche; agregar las papas criollas previamente cocidas y dejar al fuego por 5 minutos.

PIZZA DE PAPA Y TOCINETA.

Ingredientes:

Para la masa.

1 libra de harina de trigo todo uso.
12 gramos de sal.
10 gramos de azúcar.
10 gramos de levadura.
1 huevo.
350 mililitros de cerveza.

20 mililitros de aceite de oliva.

Para el montaje.

100 gramos de papa Sabanera.
80 gramos de almendra o nuez,
50 mililitros de aceite de oliva.
40 gramos de albahaca fresca.
30 gramos de queso parmesano.
60 gramos de tocineta.
10 gramos de orégano fresco.
25 mililitros de salsa napolitana.
100 gramos de queso mozarella.

Preparación:

Para realizar la masa, mezclar todos los ingredientes secos (sal, azúcar, harina), hidratar por 5 minutos la levadura, junto a 2 gramos de azúcar; adicionar el huevo, la levadura, la cerveza y amasar hasta quede esponjosa, terminar con aceite y reservar hasta que la masa duplique su tamaño.

Cocinar la papa en rodajas de medio centímetro previamente peladas, preparar una salsa pesto con el aceite, la nuez, la albahaca, el parmesano. Unir las papas con la salsa pesto. Saltear la tocineta cortada en tiras finas hasta que quede crocante(agregar un poco de agua para desprender la grasa y que sea esta la que permita la fritura).

Estirar la masa y colocarle la salsa napolitana, el queso rayado, la papa y la tocineta, espolvorear con un poco de queso parmesano.

MINIBROCHETAS DE PAPAS AL CURRY, CERDO Y CAMARÓN EN TEMPURA DE FARIÑA.

Ingredientes:

100 gramos de papa pastusa.
80 gramos de lomo de cerdo.
20 gramos de cebolla cabezona.
4 camarones tigre.
50 mililitros de crema de leche o yogurt natural.
20 gramos de curry o garamh masala.
50 gramos de harina de trigo.
1 huevo.
50 mililitros de soda.
30 gramos de fariña.
Sal al gusto.
Perejil para decorar.

Preparación:

Cocinar la papa al vapor cortada en cubos, trocear el cerdo y reservar; tostar el curry en un sartén, retirar y en el mismo sartén saltear los cubos de cerdo, con un poco de sal y pimienta, agregar la cebolla, terminar de saltear, agregar el curry, la papa y el yogurt natural o la crema de leche, dejar reducir y colocar en una brocheta o pincho.

Preparar una tempura con la soda, el huevo, la harina y sal, sazonar los camarones, pasar por la tempura y luego por la fariña; freir en aceite y decorar cada brocheta.

SPRING ROLLS DE PAPA.

Ingredientes:
60 gramos de papa criolla.
1 tortilla de trigo.
20 gramos de queso crema.
10 gramos de aguacate.
10 gramos de pimentón rojo.
10 gramos de cebolla.
10 gramos de pimentón amarillo.
10 gramos de espinaca.
10 gramos de nuez.
Zumo de limón.
Aceite de oliva.
Ají.

Preparación:

Cocinar la papa con piel y hacer un puré, agregar zumo de limón, aceite de oliva, ají y sal; retirar la piel del pimentón llevándolo al fuego directo trocear en julianas junto a la cebolla y la espinaca, saltear y reservar.

Para armar esparcir queso crema sobre la tortilla, puré de papa, aguacate, los vegetales salteados, la nuez y enrollar, cortar en bocados.

CHEESE CAKE DE PAPA

Papa criolla 250 gramos.
Queso crema 150 gramos.
Leche condensada 100 gramos.
Crema de leche 50 gramos.
Gelatina sin sabor 20 gramos.
Galleta de chocolate 4 paquetes.
Azúcar 20 gramos
Canela en astilla 5 gramos.
Fresas para decorar.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa criolla con un poco de azúcar y canela en astilla, cuando este blanda retirar y licuar con crema de leche, la leche condensada, el queso crema y la gelatina sin sabor previamente hidratada, reservar. Triturar la galleta y disponerla en un molde, prensando hasta formar una capa uniforme, agregar la mezcla licuada y refrigerar por 1 hora.
Decorar con fresas frescas.

RECETAS SAN ANTONIO DE PEREIRA.

1. **CANASTAS DE PAPA CRIOLA. (El Potrero)**

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Mazorca desgranada 100 gramos.
Queso Doble crema 100 gramos.
Sal cocina 1000 gramos.

Crema leche 300 gramos.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa con piel hasta que este tierna, con la ayuda de una cuchara parissiene retirar todo el almidón, freir la corteza, en un bowl por separado mezclar el puré con la mazorca previamente cocida, la crema de leche, terminar con queso y gratinar.

2. PIZZA DE PAPAS EN SALSA DE PIMIENTOS. (Rafaellos)

Ingredientes: (4 porciones)

Papas sabanera 400 gramos.
Aceitunas verdes 100 gramos.
Nuez Brasil 50 gramos
Aceite de oliva 100 mililitros.
Pimentón 200 gramos.
Ajo 5 gramos
Masa para pizza.
Napolitana.
Queso.
Sal

Preparación:

Extender la masa y cubrirla con la salsa napolitana y el queso rayado; precocer las papas cortadas en macedonias, colocar sobre la masa junto a las olivas cortadas en rodajas; napar con la salsa de pimientos(colocar los pimentones al fuego, retirar la piel y procesar con el aceite de oliva la nuez previamente tostada, ajo y sal al gusto).

3. PAPAS AL ROMERO Y CONFITE DE AJO. (Mundos Ribs)

Ingredientes: (4 porciones).

Papa Sabanera 500 gramos.
Ajo 20 gramos.
Romero 20 gramos.
Tomillo 20 gramos.
Miga de pan 100 gramos.
Mayonesa 40 gramos.
Aceite 80 mililitros.
Sal al gusto.

Preparación:

Colocar el aceite a fuego bajo sin que supere los 70 grados, agregar el ajo, cocer por 6 horas, precocer las papas cortadas en cascos con la piel, pasar por el aceite y terminar con el romero, el tomillo finamente picados, junto a la miga de pan y terminar en el horno a 200 grados centígrados.

4. CROQUETAS DE PAPA Y PLATANO. (Patio de San Antonio)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 400 gramos.

Plátano verde 100 gramos.
Queso costeño 50 gramos.
Huevo 2 unidades.
Miga de pan 100 gramos.
Harina de trigo 100 gramos.
Aceite para freir.
Sal.

Preparación:

Cocer la papa con piel, realizar un puré, agregar el platano rayado, junto con el queso, la sal y harina, realizar esferas y pasar por huevo y miga, freir a 180 grados centígrados hasta que dore.

5. CANAPES CREMOSOS. (Divino San Antonio)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 450 gramos.
Queso crema 70 gramos.
Mayonesa 100 gramos.
Aguacate 80 gramos.
Gelatina sin sabor 5 gramos.
Limón 5 mililitros.
Pimentón 5 gramos.
Cilantro 10 gramos.
Perejil 10 gramos.
Ajo 4 gramos.
Ají 2 gramos.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla en agua con sal sin retirar la piel hasta que este suave, cortar en rodajas de 1 cm y reservar; llevar el ajo al horno hasta que este tierno, mezclar con el queso crema, la mayonesa, perejil picado, zumo de limón, pimentón en brunnoise y la gelatina previamente hidratada, con la ayuda de una manga pastelera cubrir las papas y terminar con guacamole.

BROCHETAS DE PAPA Y MANZANA. (Sancho Paisa)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 360 gramos.
Manzana verde 400 gramos.
Canela en astillas 2.
Clavo de olor 1 unidad
Azúcar 100 gramos.
Limón 50 mililitros.
Menta 20 gramos.

Preparación:

Lavar y pelar la papa, cortarla en perlas con la ayuda de una parissiene, reservar, hacer lo mismo con la manzana pero esta sumerjirla en agua con limón por 15 minutos, escurrir y el agua de las manzanas llevar al fuego junto con el azúcar, la canela, el clavo, cocer por 5 minutos a hervor, agregar las esferas de manzana y cocer por 3 minutos, retirar e introducir en el liquido la papa, dejarla cocer hasta que quede tierna. Colocar en mondadientes y decorar con menta o hierbabuena.

RECETAS BUCARAMANGA.

6. CRIOLA ROSTI CON GHEE DE SALVIA. (CHICKEN BOX ROTISSIERE)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Tocineta 50 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Sal cocina 1000 gramos.
Salvia 30 gramos.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa realizando cortes de un centímetro de profundo a lo largo de la papa y llevar al horno con piel hasta que este tierna, realizar mantequilla clarificada y agregar salvia previamente lavada y desinfectada, dejar infusionar por 10 minutos y esparcir sobre las papas.

7. SOUFLE DE PAPA Y ALBAHACA EN TOMATE CONFITADO. (ZIRUS PIZZA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior 300 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Harina 100 gramos.
Leche 600 ml.
Queso feta o toffu 100 gramos.
Clara de huevo 4 unidades.
Sal.
Tomate chonto 5 unidades

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa previamente pelada por 40 minutos, escurrir y hacer puré, reservar a temperatura ambiente. En un caldero derretir la mantequilla y agregar la harina de trigo, mezclar hasta que tenga un tono dorado y un aroma a galleta recién horneada, calentar la leche aparte y mezclarla con la mantequilla y la harina, llevar a fuego bajo hasta que espese, rectificar sal y dejar enfriar. Mezclar la salsa con el puré de papa, el queso y las claras a punto de nieve con movimientos envolventes. Lavar los tomates y retirar el centro rellenar con el soufle hasta la tercera parte y hornear po 25 minutos, limpiar y servir.

8. LAPINGACHOS CON TOCINETA. (EL GRAN HIPOPOTAMO)

Ingredientes: (4 porciones).

Papa criolla 500 gramos.
Mantequilla 20 gramos.
Queso 70 gramos.

Tomillo 20 gramos.
Tocineta 80 gramos.
Sal al gusto.

Preparación:

Cocer la papa criolla a la inglesa con piel, con un atado de tomillo , procesar y hace un puré estable, desgrasar la tocineta picada en lardons, realizar esferas, rellenarlas de queso y tocineta, formar arepitas y sellar en un sarten con mantequilla.

9. CROQUETAS DE PAPA Y PESCADO. (AZAOS)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 400 gramos.
Pescado blanco 100 gramos.
Queso costeño 50 gramos.
Huevo 2 unidades.
Miga de pan 100 gramos.
Harina de trigo 100 gramos.
Aceite para freir.
Sal.

Preparación:

Cocer la papa con piel, realizar un puré, agregar el pescado ahumado desmenusado, junto con el queso, la sal y harina, realizar esferas y pasar por huevo y miga, freir a 180 grados centígrados hasta que dore.

10. CAUSAKI DE CRIOLLAS CON ACEITUNAS EN REBOSADO. (FOGAO)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla 450 gramos.
Queso crema 30 gramos.
Aceituna 40 gramos.
Harina 80 gramos.
Soda 60 gramos
Huevo 1 unidad
Perejil 10 gramos.
Ajo 4 gramos.
Ají 2 gramos.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla en agua, ajo con sal sin retirar la piel hasta que este suave, hacer puré, mezclar con ají, perejil finamente picados y formar esferas, rellenar con aceitunas y queso crema. Realizar un rebosado con la soda., el huevo y la harina, rectificar sazón y pasar las esferas por el rebosado, freir a 180 grados.

BIZCOCHUELO DE PAPA EN SALSA DE FRUTOS AMARILLOS. (AGUANILE COCINA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa 360 gramos.

Harina de trigo 100 gramos.
Azucar impalpable 100 gramos.
Crema de leche 100 mililitros.
Huevos 5 unidades.
Azúcar 100 gramos.
Limón 50 mililitros.
Menta 20 gramos.
Durazno 2 unidades.
Mango 2 unidades.
Piña 100 gramos.

Preparación:

Lavar y pelar la papa, cortarla en cubos y cocerla con un poco de azúcar, hacer puré, dejar enfriar y hacer una salsa con la crema de leche y la menta. Hacer un bizcochuelo con el azúcar impalpable, la harina y las claras de huevo. Para los frutos amarillos hay que cortarlos en brunoisse y llevarlos al fuego con azúcar hasta que estén cocidos.
Colocar una capa de bizcochuelo con la crema de papa y los frutos amarillos, decorar y servir.

RECETAS SANTA MARTA

11. CROQUETAS ACEVICHADAS . (TRES SENSACIONES)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Zumo de limón 40 ml.
Pimentón 30 gramos.
Cebolla roja 40 gramos.
Cilantro 10 gramos.
Ajo 3 gramos
Suero costeño 60 gramos.
Huevo 1 unidad.
Ají.
Coco rayado.
Miga de pan.
Sal al gusto.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, colocarla a cocer en agua fría con sal hasta que este cocida, realizar un puré y mezclar con la cebolla, el pimentón, el ajo, el zumo de limón el ají, unir muy bien y formar una tortilla, rellenar con suero costeño, pasar por huevo, coco rayado y miga de pan. Freir o asar.

2. PUPIETAS DE PAPA, RELLENAS DE QUESO, ESPECIES Y NUEZ. (ASADERO EL BANANO)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior o capira 300 gramos.
Mantequilla 80 gramos.
Albahaca fresca 50 gramos.
Jengibre 20 gramos.
Nuez Brasil 80 gramos.
Espinaca 50 gramos.
Queso crema 120 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Lavar muy bien las papas y cocerlas a la inglesa con piel; realizar un puré y mezclar con la mantequilla, la sal, emulsionar y reservar. Saltear la nuez Brasil con un poco de mantequilla, agregar la espinaca, el queso crema y terminar con albahaca en chifonade, rellenar las papas y armar pupietas, hornear con un poco de huevo por encima. Servir bien caliente.

3. SOUFLE CON PAPA Y CAMARONES . (RESTAURANTE MUZZERIA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior 300 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Harina 100 gramos.
Leche 600 ml.
Queso mozarella 100 gramos.
Clara de huevo 4 unidades.
Camarón 40 gramos.
Sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar la papa previamente pelada por 40 minutos, escurrir y hacer puré, reservar a temperatura ambiente. En un caldero derretir la mantequilla y agregar la harina de trigo, mezclar hasta que tenga un tono dorado y un aroma a galleta recién horneada, calentar la leche aparte y mezclarla con la mantequilla y la harina, llevar a fuego bajo hasta que espese, rectificar sal y dejar enfriar. Mezclar la salsa con el puré de papa, el queso, los camarones y las claras a punto de nieve con movimientos envolventes. Engrasar un molde y rellenar con el soufle hasta la tercera parte y hornear por 25 minutos, limpiar y servir.

4. PULPO CON PAPAS OLIVADAS. (HOTEL EL RODADERO)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla 450 gramos.
Aceituna 90 gramos.
Aceite oliva 40 ml.
Queso parmesano 20 gramos.
Pulpo 100 gramos.
Ajo 15 gramos.
Pimentón 30 gramos.
Romero
Sal
Pimienta.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla a la inglesa (en agua con sal) sin retirar la piel hasta que este suave, hacer puré, procesar con la aceituna, el aceite de oliva, el queso parmesano y un poco de sal. Morroneé el pimentón , píquelo finamente, junto con el ajo, sofreir en aceite de oliva ,precocer el pulpo, saltear en el sofrito. Calentar la mezcla de papa y aceituna, disponer el pulpo encima. Servir y decorar con perejil.

5. CRIOLA ROSTI CON GHEE DE SALVIA . (RESTAURANTE 039)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Tocineta 50 gramos.
Mantequilla 100 gramos.
Sal cocina 1000 gramos.
Salvia 30 gramos.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, secarla, disponer la sal en una fuente, colocar la papa realizando cortes de un centímetro de profundo a lo largo de la papa y llevar al horno con piel hasta que este tierna, realizar mantequilla clarificada y agregar salvia previamente lavada y desinfectada, dejar infusionar por 10 minutos y esparcir sobre las papas.

6. CROQUI DE PAPAS Y REMOLACHA. (RESTAURANTE LA SANDWICHERIA)

Papa sabanera 200 gramos.
Papa pastusa 200 gramos.
Papa criolla 100 gramos.
Remolacha 100 gramos.
Orégano 10 gramos.
Romero 30 gramos.
Ajo 20 gramos.
Albahaca fresca 30 gramos.
Zumo de limón 50 ml.
Paprika.
Chile en polvo
Queso mozarella 100 gramos.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar las papas y cortarlas en cascos, lavar nuevamente y precocer por separado, la criolla cocerla en agua hirviendo con sal, albahaca, limón; la pastusa precocerla en agua hirviendo con sal, orégano; la papa sabanera cocerla en agua hirviendo con sal, ajo y romero. Escurrirlas y llevarlas a congelar por 1 hora. Freir en abundante aceite, cuando las retire espolvorear con paprika, chile y sal.

RECETAS ARMENIA.

1. CRIOLLAS AL ESTILO INDÚ. (LEÑA LLANERA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla mediana 500 gramos.
Mezcla de especies cajun (comino, ajo, cebolla, paprika, pimienta de cayena,) al gusto.
Aceite 1000 cc
Sal cocina 1000gramos.
Limón 30 cc.

Preparación:

Lavar y desinfectar la papa criolla, colocarla a cocer en agua hirviendo hasta que este cocida pero aún este firme, pasarla por zumo de limón, freírla y ñuego espolvorear con las especies Cajún, previamente molidas y tostadas a fuego bajo. Ideal para acompañar carnes a la parrilla o asadas.

2. PAPAS RELLENAS DE COSTILLA DE CERDO BRASEADA CON PANELA, JENGIBRE Y SOYA. (Leña Santa)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa pastusa superior o capira 300 gramos.
Costilla de cerdo 100 gramos
Panela 80 gramos
Salsa soya 100 ml
Jengibre 20 gramos.
Aceite de oliva 20 ml.
Ajo 2 dientes.
Romero al gusto.
Salsa bbq.
Crema de leche.
Queso Opcional.
Sal.

PREPARACIÓN:

Lavar muy bien las papas y con la yuda de un cuchillo de oficio realizar un corte en la parte superior, apoyándose de una cuchara parissiene retirar parte del almidón, espolvorear con sal, pimienta, aceite de oliva, romero y ajo, colocar en una bandeja y cubrir con aluminio, llevar al horno de leña por 30 minutos o hasta que este tierna la papa. Por otro lado llevar la panela al fuego con 100 ml de agua, agregar el jengibre y la soya y reducir. Cubrir la costilla con la mezcla de panela, soya y jengibre, hornear a fuego bajo por dos horas en el horno de leña. Desmechar , mezclar con bbq y crema de leche, rellenar y cubrir con queso mozarella. Gratinar y servir.

3. PARRILLADA DE PAPAS CON SALSA DE TRES QUESOS. (PARRILLA LATINA)

Ingredientes: (4 porciones).

Papa sabanera 400 gramos.
Vino blanco seco 200 ml.
Queso crema 70 gramos.
Queso ricota 40 gramos.
Queso sabana 40 gramos.
Crema de leche 80 ml.
Tomillo 20 gramos.
Aceite de oliva 30 ml.
Mantequilla 20 gramos
Ajo 20 gramos.
Sal al gusto.

Preparación:

Lavar y picar la papa en cascos de 2 cm, precocerlo en agua hirviendo con sal, ajo y tomillo. Barnizar con aceite de oliva y llevar al horno hasta que queden bien tostadas.
Para la salsa colocar el vino a reducir, agregar la crema de leche, el queso ricota, el queso sabana, mezclar muy bien, agregar el queso crema y dejar espesar, terminar con mantequilla para dar brillo.

4. CAUSA MIXTA. (FOGATA)

Ingredientes: (4 porciones)

Papa criolla 450 gramos.
Queso crema 30 gramos.
Papa pastusa 100 gramos.
Remolacha 50 gramos.
Cilantro 20 gramos.

Zumo de limón 20 ml.
Aceite de oliva 50 ml.
Ají 2 gramos.

Preparación:

Lavar la papa y cocerla a la inglesa (en agua con sal) sin retirar la piel hasta que este suave, hacer puré, mezclar con ají, cilantro finamente picado, zumo de limón, aceite de oliva y formar una base rellenar con queso crema, rodajas muy finas de remolacha precocida y puré de papa pastusa; formar cilindros con ayuda de papel vinipel, refrigerar y cortar.

5. PIZZA DE PAPA. (AVENA Y MIEL)

Papa sabanera 400 gramos.
Orégano 10 gramos.
Albahaca fresca 30 gramos.
Queso mozarella 100 gramos.
Champiñón 100 gramos.
Aceite de oliva 50 ml.
Huevo de codorniz 10 unidades.
Aceitunas rellenas 100 gramos.
Salsa pomodore de la casa 40 ml.
Sal pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lavar las papas y cortarlas en rodajas delgadas circulares con la piel, disponer en un molde previamente aceitado en forma circular y formando una capa delgada, salpimentar y llevar al horno a 180 grados por 15 minutos, agregar la salsa pomodore, el queso mozarella rayado, el champiñón, la aceituna, el huevo precocido y el orégano, hornear por 5 minutos más y decorar con albahaca fresca.