



¡Prepara la Papa
y descubre el sabor
de la Navidad!



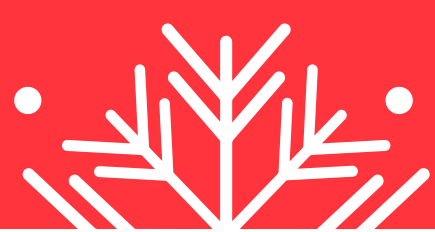


La papa uno de los ingredientes más versátiles y presentes en la gastronomía colombiana, se convierte en el aliado perfecto para preparar recetas que nutren el cuerpo y el alma.

En este recetario encontrarás seis opciones fáciles y deliciosas para compartir en familia, donde la papa es protagonista. Estas recetas han sido pensadas para resaltar los sabores de nuestra tierra y darles un toque especial a tus celebraciones.

Acompáñanos a disfrutar de estas recetas y celebremos juntos con el inigualable sabor de la papa colombiana. Síguenos en nuestras redes sociales, encuéntranos como **@PreparaLaPapa**



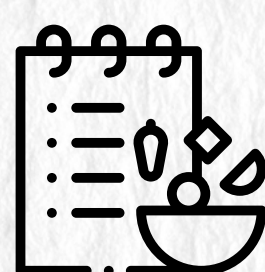


Ensalada rusa



DE PAPA





Ingredientes:

- 4 papas sabaneras peladas y en cubos
- 2 zanahorias en cubos
- 1 taza de arvejas cocidas
 - 1 taza de mayonesa
- Sal y pimienta al gusto



Ensalada rusa



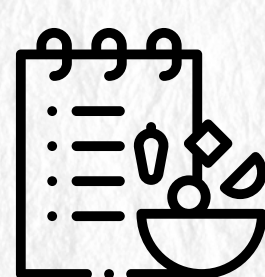
Preparación:

- Cocina las papas y zanahorias en agua con sal hasta que estén tiernas (aproximadamente 15 minutos). Escurre y deja enfriar.
- En un bol, mezcla las papas, las zanahorias y las arvejas.
- Agrega la mayonesa, sal y pimienta, y mezcla bien.
- Refrigerera antes de servir para que los sabores se integren.

Ajiaco

Navideño





Ingredientes:

- 4 papas sabaneras en rodajas
- 2 papas pastusas en rodajas
 - 4 papas criollas enteras
- 1 pechuga de pollo desmenuzada
- 2 mazorcas partidas en trozos
 - 2 ramas de guasca
- 1/2 taza de alcaparras (opcional)
 - Crema de leche al gusto
 - Sal al gusto



Ajiaco Navideño



Preparación:

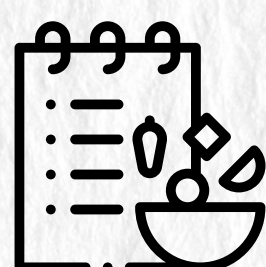
- En una olla grande, cocina las mazorcas y la pechuga de pollo en agua con sal hasta que el pollo esté cocido.
- Retira el pollo, desmenúzalo y reserva.
- Agrega las papas y las ramas de guasca a la olla con las mazorcas. Cocina a fuego medio hasta que las papas estén tiernas y se deshagan un poco para espesar el caldo.
- Agrega el pollo desmenuzado y ajusta la sal.
- Sirve caliente, y añade alcaparras y crema de leche al gusto.





Torta

de papa



Ingredientes:

- 2 papas pastusas medianas
- 2 papas criollas medianas
- 1 taza de queso rallado o desmenuzado
- 1/4 de taza de perejil picado
- 1 mazorca desgranada
- Sal al gusto



Torta de papa



Preparación:

- Cocinar las papas por separado, conservando la piel para evitar la pérdida de almidón y el exceso de agua.
- Hacerlas puré cada una por separado, rectificar la sal.
- Agregar la mazorca previamente cocida con sal al puré de papa pastusa, 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 rallado y gratinar.

Wraps
de papa

y vegetales





VARIEDAD
DE PAPA
Criolla

★☆☆
Dificultad
FÁCIL

2
porciones

35
Minutos



Ingredientes:

- 2 papas criollas medianas
 - 2 tortillas de trigo
- 1/4 de taza de queso crema
- 1/4 de aguacate en rodajas
- 1/4 de pimentón rojo en tiras
- 1/4 de pimentón amarillo en tiras
- 1/4 de cebolla en rodajas finas
- 1/4 de taza de espinaca fresca
- 1/4 de taza de nueces picadas
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
 - Ají amarillo al gusto



Wraps de papa y vegetales

VARIEDAD
DE PAPA
Criolla

★☆☆
Dificultad
FÁCIL

2
porciones

20
Minutos



Preparación:

- Cocinar la papa con piel y hacer un puré, agregar zumo de limón, aceite de oliva, ají y sal.
- Asa el pimentón directamente al fuego hasta que la piel se ennegrezca. Luego, introdúcelo en una bolsa para que el vapor ablande la piel. Finalmente, retira la piel quemada con un paño húmedo.
- Trocear en julianas junto a la cebolla, la espinaca, saltear y reservar.
- Para armar, esparcir el queso crema sobre la tortilla, puré de papa, aguacate, los vegetales salteados, la nuez y enrollar.

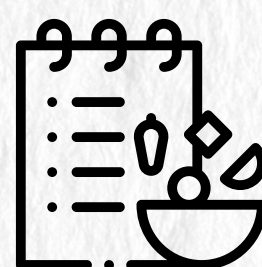


Papitas
criollas
asadas con



paprika y romero





Ingredientes:

- 3 tazas de papa criollas enteras
 - 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de romero fresco o seco
 - 1 cucharada de aceite de oliva



Papitas criollas asadas

VARIEDAD
DE PAPA
Criolla

★☆☆
Dificultad
FÁCIL

4
porciones

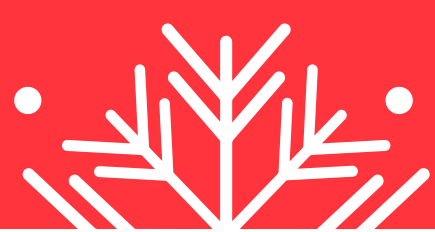
13
Minutos



Preparación:

- Lavar y cocinar las papas criollas en agua con sal.
- Una vez tiernas, retirar y reservar.
- En una plancha o parrilla, agregar un poco de aceite de oliva.
- Cuando esté bien caliente, agregar las papitas, remover un par de minutos para darles un dorado contundente y servir en una bandeja.
- Al servir las, espolvorear paprika y romero por encima y presentar.



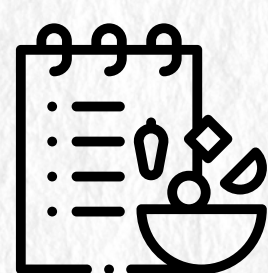


Montaditos de papa



y camarón





Ingredientes:

- 3 papas medianas (R12) en rodajas
- 1 cebolla cabezona finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
 - 1/4 de taza de camarones tigre (aproximadamente 5 unidades)
 - 1/4 de taza de crema de leche
- 2 cucharadas de salsa de tomate
 - 1 cucharada de jugo de limón
 - Cilantro al gusto picado
 - Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva



Montaditos de papa y camarón



Preparación:

- Corta las papas en rodajas finas y colócalas en una bandeja para horno.
- Rocíalas con un poco de aceite de oliva y sazón con sal y pimienta al gusto.
- Hornea a 200 °C (392 °F) durante unos 20-25 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes.
- Mientras tanto, en una sartén, calienta un poco de aceite de oliva y sofríe la cebolla cabezona y el ajo finamente picados. Añade sal y pimienta al gusto.
- Incorpora los camarones y cocina por unos minutos hasta que estén rosados.
- Luego, agrega un chorrito de crema de leche, pasta de tomate y cilantro fresco picado. Cocina a fuego lento durante unos minutos, mezclando bien todos los ingredientes.
- Para servir, coloca las rodajas de papa horneadas en un plato y cubre cada una con la salsa de camarones.



Unidos por el Sabor de *Nuestra Tierra*

Al elegir **papa cultivada** en nuestra tierra, apoyamos a miles de familias colombianas que trabajan cada día para brindarnos un producto de calidad.

Así que en estas fiestas, celebremos unidos, cocinemos juntos y brindemos por lo nuestro.

¡Feliz Navidad!

