

Usos **Gastronómicos**
de la Nueva Variedad de Papa

Perla Negra



Perla Negra

Es una nueva variedad de papa para Colombia, que puede usarse tanto para consumo en fresco como para procesamiento.

A su llamativo color y su alta calidad nutricional se le suma su versatilidad en preparaciones que permiten su aprovechamiento.

Este plegable ilustra los avances en pruebas realizados con los consumidores.

Preparaciones **en fresco:**

De acuerdo con pruebas gastronómicas, Perla Negra requiere menor tiempo de cocción respecto a otras variedades.

La pulpa del tubérculo de Perla Negra, después de la cocción, presenta una textura harinosa. Se deshace en la boca con mayor facilidad, además presenta un color crema y un sabor agradable debido a sus altos contenidos de almidón.

Estas características la hacen recomendable para preparaciones como papa salada, papa chorreada, puré, puré al horno, caldo y papa rellena.



Papa **salada**



Papa **chorreada**



Papa **rellena**



Caldo

Puré con **cáscara y sin cáscara:**

Esta variedad tiene cáscara delgada y por esta razón es muy fácil para pelar.

El puré de papas sin piel es más fácil de pasar por el “prensa puré” (utensilio para procesar presentaciones del puré). En contraste, el puré con cáscara toma una coloración morada debido a la presencia de antocianinas que son antioxidantes naturales.

El volúmen de descarte es menor con respecto a otras variedades.



Puré de **papa al horno**

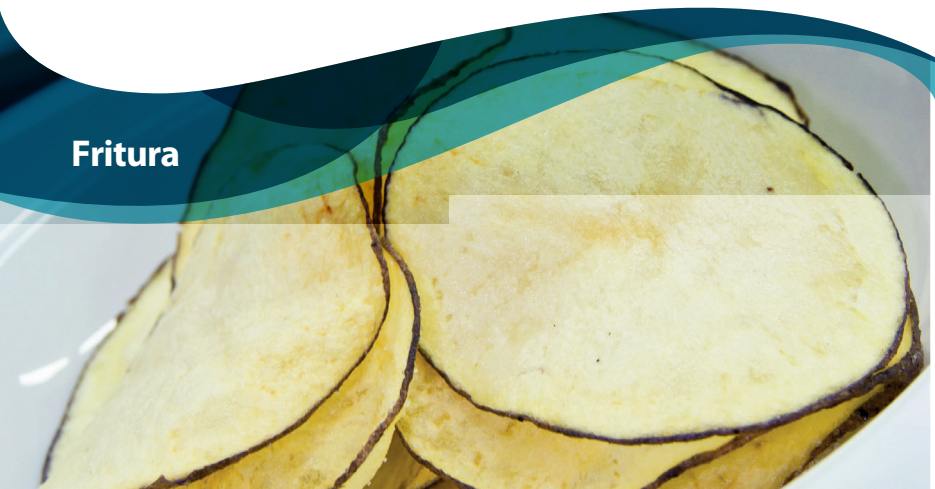


**Ensalada
Rusa**

Fritura:

Lo ideal para preparación de papa frita en hojuelas y bastón con la variedad Perla Negra es utilizar tubérculos cosechados a alturas de 2.500 a 2.650 msnm. Los tubérculos producidos a esta altura presentan menor concentración de azúcares reductores y facilitan las condiciones de fritura, al absorber menos aceite y presentar un color óptimo después de fritarse. Por lo anterior no se queman ni se doran demasiado.

Fritura





Fritura

Opinión de los comensales

Para la variedad de papa Perla Negra, se realizaron varias pruebas de consumo y preparación con el fin de determinar su aceptabilidad entre los consumidores finales.

Éstos destacaron a Perla Negra por su fácil manipulación debido a la poca profundidad y presencia de ojos, lo que facilita el proceso de pelado; además resaltaron su textura suave, sabor agradable, rápida cocción y su versatilidad en preparaciones.

En cuanto a la versatilidad de Perla Negra, los consumidores manifestaron su agrado por preparaciones como puré, caldos, sopas, frita en hojuelas y a la francesa, sudada, salada, chorreada, rellena, tortilla, al horno. Esto demuestra su amplio uso culinario, obteniendo texturas, presentaciones y sabores agradables.

Otra de las pruebas gastronómicas que vale la pena resaltar fue la realizada en algunos asaderos, en la que los clientes tuvieron la oportunidad de degustar la papa Perla Negra salada; la aceptación por parte de los consumidores fue excelente, donde destacaron en especial su textura y sabor muy agradable con respecto a otras variedades.



Mayor información:

Departamento de Desarrollo de Negocios

Correo:

productos@corpoica.org.co

Línea de atención nacional gratuita:

01 8000 12 15 15

