



Primer Recetario de Papas Chilenas



INIA más de 50 años
aportando al sector
agroalimentario nacional



Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile



Primer Recetario de Papas Chilenas

Elaborado por el Departamento de Comunicaciones y por el Programa de Mejoramiento Genético de Papa del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA).

Director Responsable:

Julio Kalazich Barassi
Director Nacional INIA

Editor:

Luis Opazo Ruiz
Jefe Nacional de Comunicaciones INIA

Fotografías:

Mario Mendoza

Nuestros agradecimientos a los chefs:

Clementina Mayor, Frigosorno (Coordinadora Proyecto)
Claudio Ubeda, Hotel Cumbres Puerto Varas
Paula Meléndez, Hotel Solace Puerto Varas
Flavio Leal, Casino Sol Osorno
Mario Águila, Hotel Termas de Puyehue

Agradecemos también la colaboración de los profesionales del INIA:

Sandra Orena, Ingeniera Agrónoma
Marcos Uribe, Técnico Agrícola
José Santos Rojas, Ingeniero Agrónomo

Tiraje:

500 unidades

Diseño:

Ricardo Del Río González

Impresión:

Imprenta América Osorno

Se autoriza la reproducción parcial o total de la información, citando la fuente.

Osorno, Región de Los Lagos, Chile. 2014





Julio Kalazich B.
Director Nacional
Instituto de Investigaciones
Agropecuarias (INIA)

Presentación

En este año tan especial en que el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), organismo dependiente del Ministerio de Agricultura, celebra 50 años de vida institucional, es un privilegio presentar a ustedes este “Primer Recetario de Papas Chilenas”. El documento ha sido elaborado por nuestros especialistas y destacados chefs de la zona sur del país, en el marco de las actividades del Consorcio Papa Chile, organización que cuenta con el valioso apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

A lo largo de su historia, el INIA –principal institución de investigación agropecuaria de Chile– ha creado más de 260 variedades de hortalizas, frutales, forrajeras y cultivos, destacando en este aporte 11 variedades de papa que se han generado a la fecha y que en su conjunto ocupan más del 60% del mercado nacional.

El Programa de Mejoramiento Genético de Papa del INIA, fundado hace más de 35 años, concentra sus operaciones en la Región de Los Lagos, específicamente en el Centro Regional de Investigación INIA Remehue, declarado en el año 2008 Centro Nacional de la Papa por el Ministerio de Agricultura.

El objetivo de este programa es generar variedades con características especiales, deseadas por el mercado nacional e internacional, para lo cual cuenta con la colaboración de otros centros regionales de la institución, como INIA La Platina (Región Metropolitana), INIA Quilamapu (Región del Biobío) e INIA Carillanca (Región de La Araucanía) y una amplia red nacional e internacional.

A continuación, los invitamos a conocer las principales variedades de papa creadas por el INIA y a ver en detalle sus características. Esperamos que cuando este recetario llegue a sus manos le sea útil para cocinar las papas chilenas, dándoles un toque gourmet. Asimismo deseamos sea un lindo homenaje para todos los que han contribuido al desarrollo de este rubro, y constituya un verdadero aporte a la agricultura, gastronomía, cultura y turismo nacional.



Más del
60%
de las papas que se
producen en Chile son
variedades creadas por
el INIA.



Variedad Karú-INIA.

Impacto del Programa de Mejoramiento Genético de Papa de INIA

Las papas que hoy se consumen en Chile satisfacen distintas necesidades y gustos. La variedad Karú-INIA, de forma oval alargada, con pulpa amarilla y piel roja muy lisa, es la más vendida en el país. Le siguen Pukará-INIA y Patagonia-INIA, que también son de piel roja y pulpa amarilla. Yagana-INIA, que fue la primera de la serie de 11 variedades liberadas desde 1983, se caracteriza por su piel y pulpa de color amarillo, siendo otra de las favoritas del mercado nacional, por su gran calidad culinaria tanto para consumo fresco como para productos procesados, como puré y papas fritas.



Laboratorio INIA

Históricamente las variedades creadas por el Programa de Mejoramiento Genético de Papa del INIA han obtenido gran aceptación por parte de productores y consumidores. Así, de cada 100 kilos de papas que se comercializan en supermercados, ferias libres y principales mercados de abasto del país, más de 60 kilos corresponden a variedades INIA.

En un comienzo, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias introdujo a Chile variedades extranjeras, como la holandesa Desirée, que hoy ocupa alrededor del 20% del mercado nacional. Luego empezó a crear sus propias variedades, con énfasis en los altos rendimientos y una calidad genética y sanitaria que hicieran del cultivo de papa un negocio cada vez más rentable y sustentable.

En 1983, el INIA liberó al mercado la primera papa chilena denominada Yagana-INIA, que es una variedad de piel y pulpa amarilla, muy apetecida en el sur para consumo fresco e ideal para la preparación de papas fritas y puré. Después vinieron: Fuegoína-INIA, Ona-INIA, Pehuenche-INIA, Pukará-INIA, Purén-INIA, Karú-INIA, Patagonia-INIA y Puyehue-INIA; esta última registrada oficialmente en 2011. En el año 2014 generó las últimas dos variedades: Kuyén-INIA y Rayún-INIA.

El trabajo del INIA no sólo consiste en desarrollar variedades y multiplicar semillas de alta calidad para los agricultores. A lo largo de su historia ha generado tecnologías de manejo agronómico derivadas de la investigación del instituto, así como estrategias de control integrado de plagas y enfermedades, que han permitido mejorar la productividad y competitividad de este rubro.

Muchas familias chilenas, algunas incluso sin saberlo, y reconocidos chefs de nuestro país, utilizan las variedades de papa chilenas descritas en este recetario para preparar puré, papas fritas, papas al horno o cocidas en agua. Las agroindustrias. Por su parte, las agroindustrias también usan y elaboran productos a partir de papas chilenas creadas por el INIA, principalmente la variedad Yagana-INIA.

En el siguiente cuadro se presentan las 5 variedades que han logrado más impacto en el mercado nacional.

Cuadro. Descripción e impacto en el mercado de las variedades de papa creadas por el INIA.

	Nombre de la variedad	Descripción	Impacto	Porcentaje de mercado nacional
	Karú-INIA	Liberada el año 2003, destinada principalmente a consumo fresco.	Es la variedad de papa más vendida en Chile.	+ 35%
	Pukará-INIA	Liberada en 1993, para consumo fresco.	Es la N°1 en el país para primores o papa temprana.	+ 10%
	Patagonia-INIA	Liberada en 2009, para consumo fresco.	Tiene buena resistencia a tizón tardío de la papa.	+ 10%
	Yagana-INIA	Liberada en 1983, para mercado fresco y procesamiento.	Es la N°1 para proceso artesanal y para papa frita en bastones y puré.	+ 5%
	Puyehue-INIA	Registrada en 2011.	Llegó al mercado en 2014.	< 1%



Variedad Yagana-INIA.

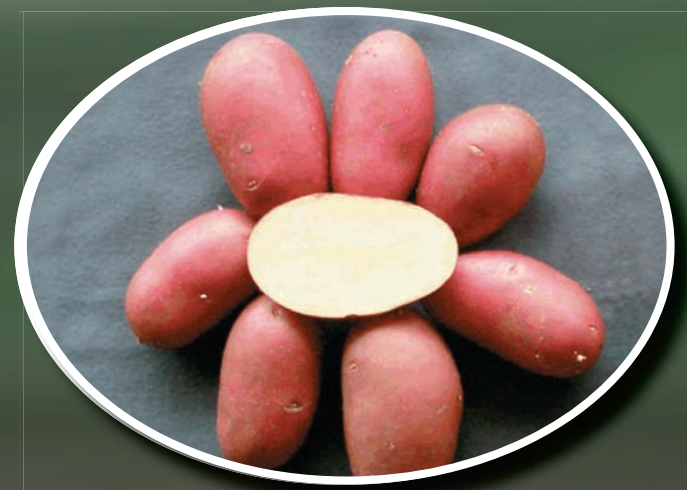
Cabe señalar que nuestras papas han cruzado las fronteras y están siendo evaluadas con éxito en países tan diversos como Brasil, Panamá, Estados Unidos, Tajikistán y China, entre otros.

Son papas chilenas que están en la mesa de nuestros compatriotas y que salen al mundo a proyectar una imagen positiva de nuestro país y de su tecnología.



FRIGOSOR

FRIGOSORNO
Para sus Puro Labor
Clementina Mayor



**VARIEDAD:
KARŪ-INIA**

*Lomo de Res
aromatizado
con Nuez
Moscada*

FRIGOSORNO
CHEF CLEMENTINA MAYOR

LOMO DE RES AROMATIZADO A LA NUEZ MOSCADA ACOMPAÑADO DE ROSTI DE PAPAS KARŪ-INIA, VEGETALES Y CAMARONES.

INGREDIENTES (4 Pax)

- 800 g de lomo vetado.
- Nuez moscada.
- Sal, pimienta.
- 1 kg de papas KarŪ-INIA.
- 100 gr de tocino.
- Ciboulette.
- 30 g de mantequilla.
- 100 g de queso.
- 100 g de vegetales (zanahorias, zapallo italiano, pimentón rojo y verde en brunoise).
- 100 g de camarones.
- 50 cc aceite de oliva.

PREPARACIÓN

- Limpiar los lomos (200 g) y agregar sal, pimienta y nuez moscada.
- Sellar los lomos en aceite de oliva por 5 minutos por lado.
- Aparte cocinar las papas con piel por 25 minutos.
- Pelar las papas y rallar con ayuda de un rallador.
- Mezclar con el tocino en brunoise previamente salteado.
- Agregar el ciboulette cortado fino, el queso rallado y salpimentar.
- Formar pequeñas tortillas y sellar en sartén con mantequilla hasta dorar por cada lado.
- Aparte sellar los camarones en aceite de oliva.
- Para el montaje disponer en un plato los rosti de papas, el lomo, los vegetales salteados, los camarones y aromatizar con aceite de cilantro.





**VARIEDAD:
YAGANA-INIA**

*Lomo de Cierro
cocinado en
cerveza*

HOTEL CUMBRES PUERTO VARAS
CHEF CLAUDIO UBEDA

LOMO DE CIERVO COCINADO EN CERVEZA, PURÉ DE PAPA **YAGANA-INIA**, VEGETALES SALTEADOS Y SALSA DE CERVEZA NEGRA.

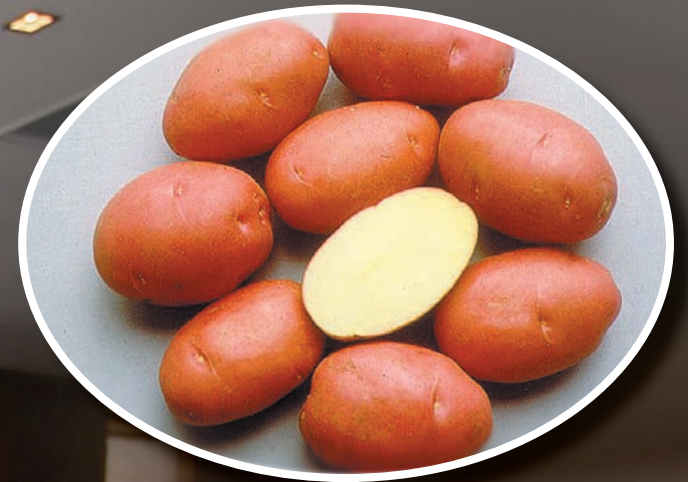
INGREDIENTES (4 Pax)

- 1 kg de lomo de ciervo.
- 1 kg papas Yagana-INIA.
- 25 g zanahoria baby.
- 25 g zapallo italiano.
- 25 g brócoli.
- 25 g rabanitos baby.
- 50 g mantequilla.
- 200 cc leche entera.
- 30 cc crema fresca.
- 10 g de sal.
- 1 pizca de pimienta.
- 1 cerveza negra.
- 0.5 nuez moscada.

PREPARACIÓN

- Limpiar los lomos de ciervo procurando retirar la telita blanca que los cubre, porcionar en trozos de 220 g cada uno. Pelar y cocinar las papas para puré.
- Mezclar el puré de papa con la leche, mantequilla y crema, salpimentar y agregar la nuez moscada. Reservar.
- Cortar y limpiar las verduras en trozos similares para una cocción pareja, blanquear en agua con sal (cocinar por un corto período en agua hirviendo -3 a 5 min aproximadamente- y luego enfriar), procurando que queden al dente para la terminación y montaje.
- Sellar las carnes ya salpimentadas en una sartén, agregar la cerveza negra y dejar cocinar hasta quedar a punto. En otra sartén saltear las verduras en mantequilla las cuales servirán como acompañamiento. Reservar.
- Calentar el puré y disponer en un plato para el montaje, colocar la carne sobre el puré y las verduras en una línea ojalá sobre una superficie rugosa (en este caso fue un camino de cebollín blanqueado). Sobre el puré colocar el lomo de ciervo ya cocinado y para la salsa utilizar el jugo de la cocción.
- Decorar con alguna hierba.





**VARIEDAD:
PUKARĀ-INIA**

*Salmón
a las
Finas
Hierbas*

**HOTEL SOLACE PUERTO VARAS
CHEF PAULA MELÉNDEZ**

SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS CON SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE MIL HOJAS DE PAPAS PUKARÁ-INIA

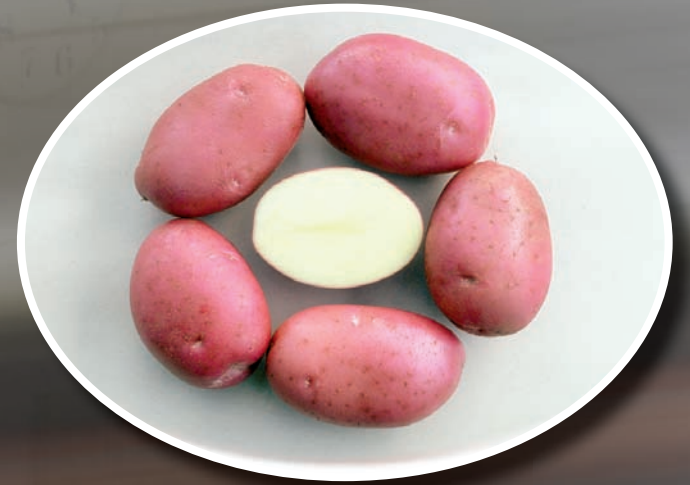
INGREDIENTES (4 Pax)

- 800 g salmón fileteado.
- 20 g de orégano, romero, eneldo.
- 30 cc aceite de oliva.
- 400 g camarones.
- 200 cc crema.
- 50 cc vino blanco.
- 600 g de papas Pukará-INIA.
- Sal, pimienta.
- 300 cc de crema.
- 3 huevos.
- 60 g queso parmesano.

PREPARACIÓN

- Limpiar los filetes de salmón y agregar sal, pimienta y las hierbas.
- Sellar en aceite de oliva.
- Aparte sellar los camarones, apagar con vino blanco y agregar crema, sal y reducir.
- Cortar las papas en láminas delgadas, disponer en una budinera en forma ordenada.
- Mezclar los huevos, crema, queso parmesano, sal y pimienta y agregar a las papas.
- Llevar a horno por 30 minutos a 150 °C.
- Servir el salmón con la mil hojas de papas y la salsa de camarones.





**VARIEDAD:
PATAGONIA-INIA**



Corderito al Romero

CASINO SOL OSORNO
CHEF FLAVIO LEAL

CORDERITO AL ROMERO ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE PAPAS PATAGONIA-INIA.

INGREDIENTES (4 Pax)

- 8 papas Patagonia-INIA, peladas, cortadas en cubos.
- 6 champiñones ostras.
- 8 papas Patagonia-INIA ahuecadas cocinadas al dente.
- 1 cebolla finamente cortada.
- 1 l de caldo de pollo.
- Merkén a gusto.
- 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde cortados en cubitos.
- 2 dientes de ajos machacados.
- Sal y pimienta negra a gusto.
- 1 cebollín cortado en tiras.
- 1 toque de vino blanco.
- 1 taza de crema.
- 12 costillitas de cordero de la zona.
- Aceite de morrón rojo y de ciboulette para dar color a su plato.
- 1 taza de queso parmesano.

PREPARACIÓN:

- Derretir la mantequilla en un sartén a fuego bajo, agregar la cebolla, el ajo y dejarlos sudar con vino blanco por un rato, agregar las papas, los pimientos, sal y pimienta sin dejar de revolver.
- Agregar el caldo de pollo caliente y dejar hervir. Bajar la llama y cocinar hasta que la papa esté completamente cocida, agregar los champiñones, el merkén y el caldo a medida que vaya pidiendo nuestro risotto.
- Agregar de a poco la crema de leche para darle consistencia y queso parmesano para su textura, al final agregar los cebollines cortados en tiras.
- Por otra parte limpiar el corderito y salpimentar, agregar romero y cocinar en la plancha 1 minuto por lado y después llevar al horno por otros 4 minutos a 180 °C.
- Servir el risotto de papas dentro de la papa Patagonia-INIA, colocar encima del corderito reposado de acompañamiento, adornar con una rama de romero fresca y pintar el plato con los aceites para darle un lindo toque a su plato.





**VARIEDAD:
PUYEHUE-INIA**

Chuletas de Cordero Francesa

HOTEL TERMAS DE PUYEHUE
CHEF MARIO ÁGUILA

**CHULETAS DE CORDERO FRANCESA CON
PAPA PUYEHUE-INIA RELLENA, GUARNICIÓN
DE VERDURAS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE
BALSÁMICO Y OPORTO.**

INGREDIENTES (4 Pax)

- 12 chuletas.
- 1 cda. finas hierbas.
- Sal de mar a gusto.
- Pimienta negra.
- 1/2 taza aceite de oliva.
- 8 papas Puyehue-INIA.
- 200 g tocino.
- 100 cc leche.
- 50 cc crema.
- Merkén.
- Vegetales a gusto.
- Vinagre balsámico.
- Oporto.

PREPARACIÓN

- Limpiar las chuletas, salpimentar y agregar las finas hierbas.
- Sellar en aceite de oliva por 2 minutos por lado.
- Hacer un puré con 4 papas, moler y agregar leche, crema y tocino en brunoise previamente salteado.
- Salpimentar y agregar merkén.
- Aparte cocinar las 4 papas restantes con piel al horno por 40 minutos (150 °C).
- Ahuecar estas papas y rellenar con el puré.
- Acompañar con vegetales salteados y una reducción de vinagre balsámico al oporto.





50
AÑOS INIA
1964-2014



Esta publicación del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), contó con el aporte de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Consorcio Papa Chile.

