Recetas

papas rústicas

La palabra “papa” es un vocablo de origen quechua que significa «tubérculo». No se sabe a ciencia cierta acerca de su verdadera antigüedad, todo parece indicar que fue originalmente domesticada por los Collas – hoy Aymarás – de la cultura Tiahuanaco asentada al Oeste de Bolivia. Desde allí, fueron difundidas hacia toda Sudamérica a través de la interacción entre los pueblos aborígenes andinos.

Fácil | 1 Hora | Horno | 3-4

Ingredientes

- 5 Papas blancas grandes
- Pimentón dulce
- Pimentón cayena
- Orégano fresco
- Pimienta negra
- Sal Bahía Refinada Gruesa
- Aceite de oliva

Utensilios

- Bandeja para hornear
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Espátula
- Pinzas de cocina
- Bowl grande
- Paño para secar
- Guantes de temperatura

Preparación

Lava bien las papas con abundante agua.

Llena el bowl con agua fría; corta las papas con su concha en juliana y sumérgelas en el bowl de agua fría, déjalas por 15 minutos para que boten el almidón.

Saca las papas del bowl y sécalas bien con el paño.

Coloca las papas en la bandeja y agrégales pimentón dulce, pimentón cayena al gusto, pimienta negra, orégano y un chorrito de aceite de oliva; masajéalas bien hasta que todas queden uniformemente impregnadas.

Precalienta el horno a 450° Fahrenheit; agrégale a las papas Sal Bahía Refinada Gruesa al gusto, mételas al horno y baja la temperatura a 400° Fahrenheit.

Hornea por 20 minutos, saca la bandeja del horno, con la espátula despega las papas y voltealas.

Pon el horno en broil a 500° Fahrenheit y mete las papas de 15 a 20 minutos, revisando continuamente que se doren al gusto y no se quemen.

Sirve como acompañante de carnes, pollos y pescados.