

Puré Andino

Un sabor nacional para darle gusto a la comida internacional

Por varios años, la variedad de papa amarilla Tumbay ha sido la ganadora de la Exposición de Papas en Crevan, Francia. Ahora, a través de un trabajo conjunto con actores privados, se ha desarrollado un exquisito puré instantáneo para que este sabor peruano conquiste al mundo entero.

La papa sigue siendo el cultivo más importante de las zonas alto andinas, donde cientos de miles de campesinos viven principalmente de este tubérculo.

Dentro de las diversas variedades destacan las de pulpa amarilla, que tienen un alto potencial para ingresar a mercados de mayor exigencia a nivel nacional e internacional.

El Centro Internacional de la Papa (CIP) y el Ministerio de Agricultura (Minag), conjuntamente con diversos actores privados y públicos, tienen particular interés en el desarrollo de nuevos productos que ayuden a capitalizar este recurso tan valioso y vital para el desarrollo de las zonas pobres de los Andes. Gracias a un proyecto participativo -en el que se trabaja con la estrecha colaboración de productores, comerciantes, procesadores e investigadores- se ha desarrollado un producto muy promisorio hecho a base de papa amarilla: **Puré Andino**, un puré instantáneo de excelentes cualidades.

Rico y Rápido

El **Puré Andino** responde plenamente a las exigencias de las amas de casa y de los consumidores de hoy. Elaborado exclusivamente con papa amarilla, el producto tiene un delicioso sabor que agrada a toda la familia: no se compara con otros purés instantáneos, que suelen tener un sabor artificial. Además, es rápido y fácil de preparar: ¡desde que se abre la caja hasta que se pone en la mesa no pasan ni 7 minutos!



Puré básico

2 tazas de **Puré Andino**
2 tazas de leche fresca caliente
1 cda. de mantequilla
Sal al gusto

Preparación

1. Calentar la leche y agregarle sal y mantequilla

2. Espolvorear el

Puré Andino batiendo con una cuchara de madera hasta que se forme una masa cremosa y homogénea.

Combinaciones

Agregar un cuarto de taza de brócoli cocido y picado finamente

Agregar un cuarto de taza de espinaca cocida y picada finamente más una pizca de nuez moscada

Agregar un cuarto de taza de puré de zanahoria más una pizca de finas hierbas



Causas rellenas

Ingredientes de la masa de la causa

2 tazas de agua caliente
2 tazas de **Puré Andino**
4 cdas. de aceite
Sal al gusto
2 cdas. de ají amarillo molido
1 cda. de zumo de limón



Preparación

En agua caliente agregar el **Puré Andino** removiendo hasta conseguir una masa homogénea. Dejar que se entibie y agregar la sal, el aceite y amasar hasta mezclar todo. Incorporar el ají y cuando esté fría agregarle el zumo de limón al gusto.

Extender en un pirex aceitado colocando una capa de masa de causa, luego el relleno y otra de masa.

Decorar con mayonesa, huevos, aceitunas etc. También se pueden usar moldes especiales para hacer otras figuras,

Rellenos

Mayonesa con pollo cocido y picado

Salsa golf con langostinos cocidos

Salsa de oliva (mayonesa con crema de aceitunas) con pulpo cocido y cortado en trocitos

Salsa tártara con atún

Salsa tártara con pulpa de cangrejo

Natural y Nutritivo

En contraste con otros purés instantáneos, el **Puré Andino** no contiene preservantes ni colorantes. El sabor natural del producto es resultado del proceso de elaboración que utiliza papas amarillas cultivadas en los Andes por encima de los 3,000 metros. Y dado que las papas no son peladas, el producto mantiene un nivel más alto de fibra y vitaminas que los purés de las marcas comerciales.

Vistoso y Versátil

Al mantener la cáscara, el **Puré Andino** presenta una apariencia diferente: más natural y más saludable. El color amarillo natural del puré combina muy bien con carnes y verduras. Esta ventaja visual puede también ser aprovechada en recetas donde se usa el **Puré Andino** como insumo principal: causas, ñoquis, croquetas y cremas. Basta sólo un toque de hierbas aromáticas para afinar y lograr diferentes sabores y mejorar la presentación natural de ciertos platos.

Aquí y Allá

En el Perú, el **Puré Andino** es un excelente insumo para la preparación de la Causa Limeña, un plato bandera que agrada a todo el país, pues alivia el tedioso proceso de pelar la papa amarilla. Por contener poco aire y agua, el **Puré Andino** es, asimismo, un óptimo producto de exportación. Encaja sumamente bien en la sociedad moderna, donde amas de casa con poco tiempo se enfrentan con consumidores exigentes. De esta manera, el **Puré Andino** tiene un excelente potencial en restaurantes y hoteles para vencer el desafío diario de asegurar una alimentación rica, saludable y rápida a gran escala.

Aproveche y Ayude

Si todavía no ha probado el **Puré Andino**, es tiempo de que lo consiga y goce de sus bondades. ¡Lo bueno es que el **Puré Andino** no sólo es agradable para el paladar, sino también para la conciencia! Se tiene planificado que aparte del ingreso directo por la venta de este producto, cada caja generará fondos que se destinarán a un proyecto especial que ayude a los productores alto andinos a seguir cultivando y conservando sus papas nativas. ¡Igual que a estos productores, esperamos que el **Puré Andino** le dé un gusto especial a su vida diaria!



Esta publicación ha sido posible gracias al trabajo colaborativo promovido por el proyecto de Innovación Tecnológica y Competitiva de la Papa (INCOPA) del Centro Internacional de la Papa (CIP), financiado por la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE). El proyecto INCOPA busca mejorar la competitividad de la cadena de la papa, involucrando a los diferentes actores, poniendo énfasis en los pequeños agricultores, para aprovechar nuevas oportunidades de mercado y promover el uso de la papa peruana.