

ASISTENTE AGRÍCOLA

Consulta: Tipos de papas en el mundo

Respuesta:

Existen miles de variedades de papas en todo el mundo, pero aquí te menciono algunas de las más conocidas y cultivadas, clasificadas según su uso y características:

1. ****Papas de piel blanca:**** Como la 'Kennebec', son versátiles y ampliamente utilizadas en la cocina por su textura cremosa y sabor suave.
2. ****Papas de piel roja:**** Como la 'Red Pontiac', tienen una textura cerosa y son ideales para hervir, usar en ensaladas o para asar.
3. ****Papas de piel amarilla:**** La 'Yukon Gold' es una de las más famosas en esta categoría. Estas papas tienen una textura mantecosa y un sabor ligeramente dulce, adecuadas para hacer puré o freír.
4. ****Papas moradas o azules:**** Estas papas, como la 'Purple Majesty', son ricas en antioxidantes y tienen un sabor terroso. Son excelentes para dar color a platos asados o al vapor.
5. ****Papas fingerling:**** Variedades como la 'French Fingerling' tienen una forma alargada y son populares para asar debido a su textura cerosa y sabor mantecoso.
6. ****Papas russet (o papa blanca):**** La 'Russet Burbank' es muy común en América del Norte, utilizada principalmente para freír debido a su alto contenido de almidón y textura harinosa.
7. ****Papas criollas:**** Muy populares en América Latina, son pequeñas, de piel amarilla y sabor suave, perfectas para sopas y guisos.

Además de estas, hay una infinidad de variedades locales y tradicionales, especialmente en regiones como los Andes, donde la papa es un alimento ancestral con una increíble diversidad genética. Cada tipo de papa tiene características únicas que la hacen más adecuada para diferentes métodos de cocción y recetas.