

[La Papa](#)[Tipos de Papa Nativa](#)[Cocina](#)[Tu Huerto](#)

**NATIVA
OVERA**



**NATIVA
MICHUÑE NEGRA**



**NATIVA
VISCOCHA**



**NATIVA
BRUJA**



**NATIVA
YAGANA**



**NATIVA
MURTA**





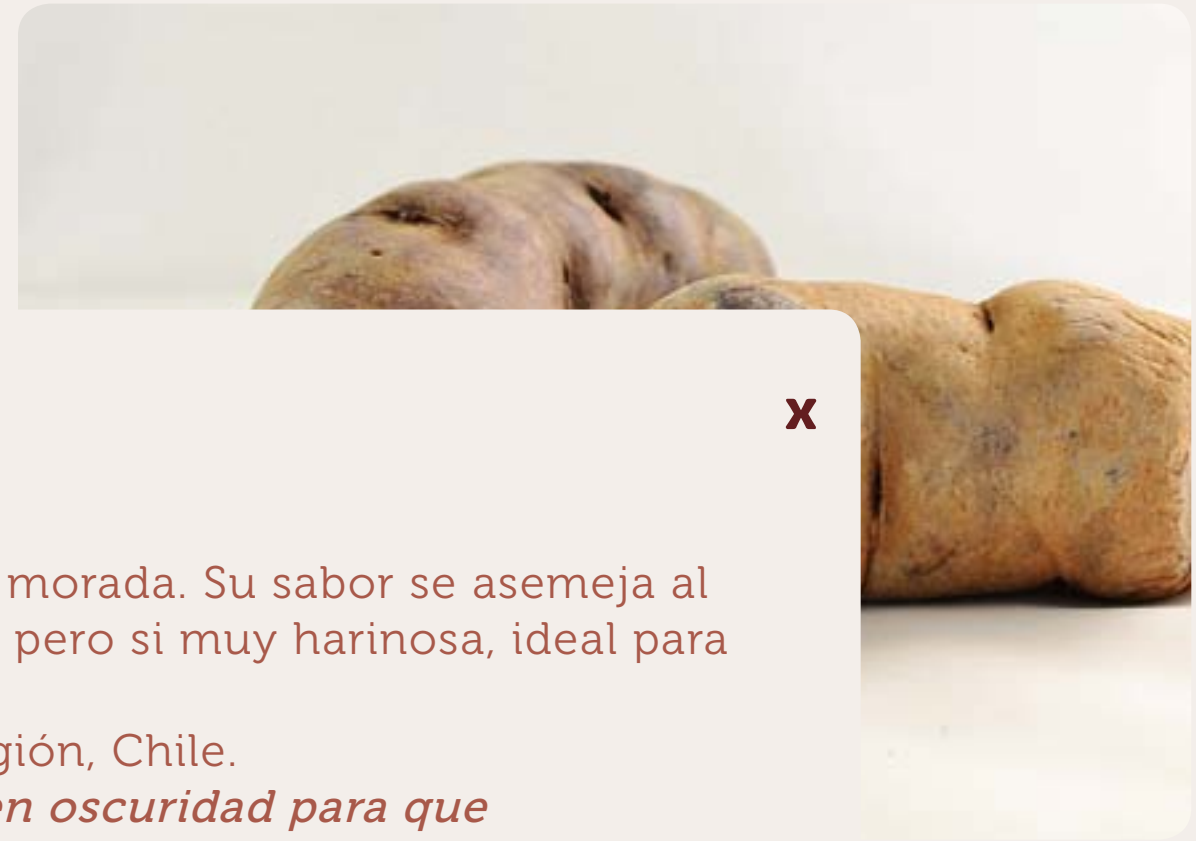
OVERA

x

Papa redonda y pequeña, de pulpa morada. Su sabor se asemeja al de una alcachofa. No es muy firme pero si muy harinosa, ideal para platos "blandos"

Proviene de *Coipomo, Chiloé, X región, Chile.*

** Se sugiere conservar las papas en oscuridad para que mantengan sus propiedades (mayor duración de 14 días).*



Tiempo de cocción:
25 min. al agua hirviendo

Sabor:
dejo a alcachofa

Ideal:
guisos y pastel de papa





MICHUÑE NEGRA

[x](#)

De pulpa color morado crema, medianamente firme y seca, de sabor terroso. Es versátil al momento de prepararla (eso sí es la más lenta al cocinarla. Se puede consumir fría o caliente pero siempre cocida. Proviene de *Coipomo, Chiloé, X región, Chile*.

** Se sugiere conservar las papas en oscuridad para que mantengan sus propiedades (mayor duración de 14 días).*



Tiempo de cocción:
35 min. al agua hirviendo

Sabor:
terroso

Forma de cocción:
40 min. asadas al horno

Ideal:
ensaladas o platos calientes





VISCOCHA

x

De forma redonda o alargada, tamaño más bien pequeño. Es de sabor dulce, la indicada perfecta para hacer masas a base de papas como los ñokis.

Proviene de *Coipomo, Chiloé, X región, Chile.*

** Se sugiere conservar las papas en oscuridad para que mantengan sus propiedades (mayor duración de 14 días).*

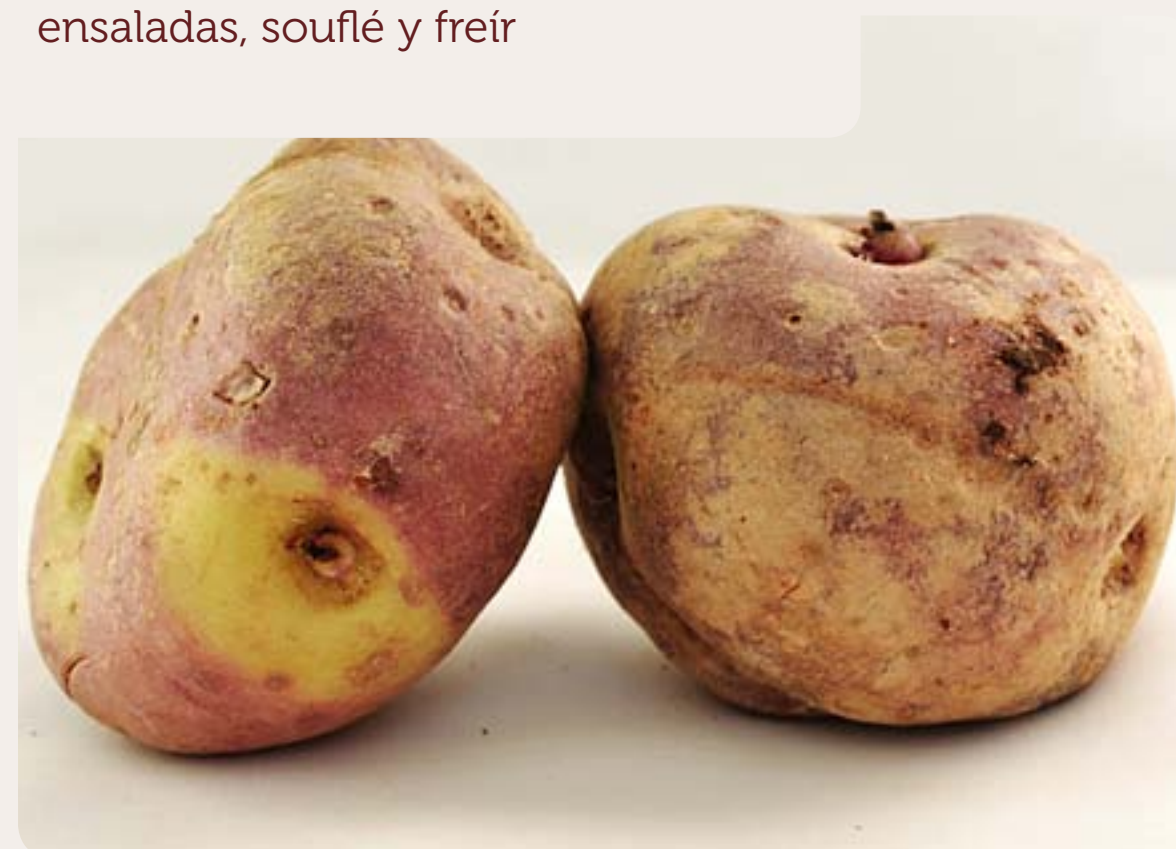


Tiempo de cocción:
25 minutos al agua

Sabor:
dulce

Forma de cocción:
35 minutos al horno

Ideal:
ensaladas, soufflé y freír





BRUJA

x

Papa redonda y pequeña, de pluma morada. Es de sabor terroso, media harinosa, no es muy firme. Su consumo es ojalá fresco. Proviene de *Coipomo, Chiloé, X región, Chile*.

** Se sugiere conservar las papas en oscuridad para que mantengan sus propiedades (mayor duración de 14 días).*



Tiempo de cocción:
25 min. al agua hirviendo

Sabor:
terroso medio harinosa

Forma de cocción:
35 min. asadas al horno

Ideal:
ensaladas





YAGANA

x

Color de pulpa y piel amarilla intenso, tubérculo ovalado con ojos superficiales. Resistente a la cocción, de muy buen sabor y color y textura suave. Consumo fresco recomendado.

Proviene de *Coipomo, Chiloé, X región, Chile.*

** Se sugiere conservar las papas en oscuridad para que mantengan sus propiedades (mayor duración de 14 días).*



Tiempo de cocción:
20 minutos al agua

Sabor:
dulce

Forma de cocción:
25 minutos al horno

Ideal:
puré, papas fritas y pre-fritas





MURTA

x

Papa redonda y achatada, de pulpa color amarillo. Es de sabor dulce con un dejo a tostado, moderadamente firme y ligeramente harinosa. Es abundante al molerla.

Proviene de *Coipomo, Chiloé, X región, Chile.*

** Se sugiere conservar las papas en oscuridad para que mantengan sus propiedades (mayor duración de 14 días).*



Tiempo de cocción:
25 min. al agua hirviendo

Sabor:
dulce con un dejo a tostado

Forma de cocción:
30 min. al horno

Ideal:
freír, dorar, guisos y ensaladas

