

MURTA

X

Papa redonda y achatada, de pulpa color amarillo. Es de sabor dulce con un dejo a tostado, moderadamente firme y ligeramente harinosa. Cocerla con o sin cáscara. 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

YAGANA

X

Color de pulpa y piel amarilla intenso, tubérculo ovalado con ojos superficiales. Resistente a la cocción, se recomienda pelarla, de muy buen sabor, color y textura suave. Consumo 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:
20 minutos al agua

Sabor:
Dulce

Forma de cocción:
25 minutos al horno

Ideal:
Puré, papas fritas y pre-fritas

BRUJA

X

Papa redonda y pequeña, de pluma morada. Es de sabor terroso, media harinosa, no es muy firme. Su consumo es ojalá fresco. Se recomienda cocerla y servirla con cáscara.

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

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. Se recomienda pelarla antes de prepararla.

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

MICHUÑE NEGRA

X

De pulpa color morado crema, medianamente firme y seca, de sabor terroso. Es la papa más lenta al cocinarla pero la más versátil al prepararla. Se recomienda cocerla con cáscara.

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

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". Se recomienda pelarla antes de cocerla.

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

Forma de cocción:
35 min. al horno

Ideal:
Guisos y pastel de papa