

CENTRO DE PROMOCION ARTESANAL

CEPROART

R.P. 132/89

R.S. 207526/90



CURSO DE PAPAS Y SALSAS

Por: Chef Isaac Limbert Poma

Bienvenidos al curso PAPAS CROUNCH

Las papas fritas son uno de los productos más vendidos y rentables en el mundo de la comida rápida. Con la técnica adecuada y las salsas correctas, un producto sencillo puede convertirse en el favorito de tus clientes y en una excelente oportunidad de emprendimiento.

Durante este curso aprenderás a preparar diferentes estilos de papas fritas y salsas de gran sabor, utilizando ingredientes accesibles y técnicas prácticas que podrás aplicar tanto en casa como en tu propio negocio. Cada receta ha sido pensada para obtener productos de calidad, con excelente presentación y un sabor que marque la diferencia.

Recuerda: el éxito no depende de vender papas, sino de ofrecer un producto que tus clientes quieran volver a disfrutar.

¡Bienvenido(a)! Es momento de cocinar, aprender y emprender. Aquí en CEPROART.

PAPAS CROUNCH

3 u papas holandesas
c/n aceite
c/n sal y pimienta

PREPARACIÓN: Pelar las papas y cortar en bastones. Lavar para retirar el exceso de almidón y secar completamente. Llevar a fritura en abundante aceite hasta obtener una cocción uniforme y un color dorado. Escurrir, agregar sal y pimienta y servir.

PAPAS FRITAS PARA NEGOCIO

3 u papas holandesas
c/n aceite
c/n sal y pimienta

PREPARACIÓN: Pelar las papas y cortar en bastones. Llevar a una primera fritura hasta obtener aproximadamente el 50% de cocción. Retirar del aceite, dejar enfriar y congelar completamente. Para servir, realizar una segunda fritura en abundante aceite caliente hasta obtener un color dorado y una textura crocante. Agregar sal y pimienta.

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

3 u papas holandesas	pisca de pimienta
½ cucharilla paprika	c/n aceite
¼ cucharilla orégano molido	c/n sal

PREPARACIÓN: Lavar muy bien las papas y cortarlas en gajos sin retirar la cáscara. Llevar a una primera fritura hasta obtener aproximadamente el 50% de cocción. Retirar del aceite, dejar enfriar y congelar completamente. Para servir, realizar una segunda fritura en abundante aceite caliente hasta obtener un color dorado y una textura crocante. Mezclar con las especias y servir

PAPAS FRITAS MIX

3 u papas holandesas	pisca de pimienta
¼ cucharilla paprika	¼ cucharilla orégano molido
¼ cucharilla cebolla en polvo	c/n sal
¼ cucharilla ajo en polvo	c/n aceite

PREPARACIÓN: Pelar y cortar las papas en bastones. Llevar a una primera fritura hasta obtener aproximadamente el 50% de cocción. Retirar del aceite, dejar enfriar y congelar completamente. Para servir, realizar una segunda fritura en abundante aceite caliente hasta obtener un color dorado y una textura crocante. Mezclar todas las especias y espolvorear sobre las papas recién fritas. Servir inmediatamente.

PAPAS NATIVAS SALTEADAS

200 g papas nativas pequeñas	1 cucharilla perejil picado
50 g mantequilla	c/n sal y pimienta
1 diente de ajo repicado	

PREPARACIÓN: Cocinar las papas con cáscara hasta que estén suaves. En un wok incorporar las papas y saltear con la mantequilla ajo y perejil hasta que este aromatizadas. Antes de servir rectificar sazón con sal y pimienta para servir.

MAYONESA CASERA

1 u huevo	c/n sal y pimienta
1 chorrito de zumo de limón	150 ml aceite vegetal
1 g de mostaza	

PREPARACIÓN: En una licuadora incorporar el huevo, el zumo de limón, la mostaza, sal y pimienta. Procesar mientras se agrega el aceite en forma de hilo hasta obtener una mayonesa firme y homogénea. Reservar en refrigeración para su uso en las diferentes salsas.

MAYONESA PICANTE

1 porción de mayonesa casera	1 u de cubito maggi
1 u locoto rojo sin pepas	c/n sal y pimienta
4 cucharas de ketchup	

PREPARACIÓN: En una licuadora incorporar la mayonesa casera, el locoto y el ketchup. Cubito maggi Procesar hasta obtener una salsa homogénea. Rectificar sazón y reservar en refrigeración.

SALSA DE AJO

1 porción de mayonesa casera
3 dientes de ajo (blanqueado)
c/n sal y pimienta

PREPARACIÓN: Blanquear los dientes de ajo para suavizar su sabor las veces que sea necesario según lo deseado. En una licuadora incorporar la mayonesa casera junto con el ajo blanqueado. Procesar hasta obtener una salsa homogénea. Rectificar sazón y reservar.

SALSA DE APIO

1 porción de mayonesa casera	c/n sal y pimienta
4 hojas de apio	chorrito de zumo de limón

PREPARACIÓN: En una licuadora incorporar la mayonesa casera, las hojas de apio, el zumo de limón, sal y pimienta. Procesar hasta obtener una salsa homogénea. Rectificar sazón y reservar.

SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

50 g miel	C/n sal y pimienta
30 g mostaza	
20 ml agua	

PREPARACIÓN: En un recipiente incorporar la miel, la mostaza y el agua. Mezclar enérgicamente hasta obtener una salsa homogénea, agregar sal y pimienta. Reservar para su uso.

SALSA BARBACOA

200 grs de ketchup	1 cucharilla de paprika
150 grs de azúcar morena	1 cucharilla de ajo en polvo
200 ml de vinagre blanco	1 cucharilla de cebolla en polvo
500 ml de coca cola	1 cucharilla de mostaza
1 cuchara de salsa inglesa	1 cuchara de vinagre

PREPARACIÓN: Realizar un caramelo con el azúcar, Incorporar la coca cola y los demás ingrediente poco a poco en una olla pequeña y cocinar a fuego bajo, mezclando constantemente hasta que la salsa espese ligeramente. Dejar enfriar antes de servir.

SALSA AGRIDULCE

200 cucharas de ketchup
150 grs de azúcar blanca

200 ml de vinagre blanco
1 u locoto rojo

PREPARACIÓN: En una olla incorporar el ketchup, el azúcar, el vinagre, y el locoto finamente picado. Cocinar a fuego bajo hasta obtener una salsa ligeramente espesa. Dejar enfriar y servir.

SALSA BÚFALO

100 g mantequilla
150 ml salsa picante (tabasco)
1 cucharilla ajo en polvo

½ cucharilla paprika
c/n sal

PREPARACIÓN: Derretir la mantequilla a fuego bajo. Incorporar la salsa picante, el ajo en polvo, la paprika y mezclar hasta obtener una salsa homogénea. Servir caliente.

SALSA DE QUESO

100 g queso criollo
100 g queso crema

100 ml de crema de leche
50 g queso azul
100 ml leche

PREPARACIÓN: Llevar todos los ingredientes a una olla y cocinar a fuego bajo, mezclando constantemente hasta fundir completamente los quesos y obtener una salsa cremosa. Servir caliente.

SALSA DE CÍTRICOS

1 u naranja (zumو)
1 u limón (zumو)
1 oz singani

3 cuchara azúcar
½ cucharilla maicena (opcional)

PREPARACIÓN: Incorporar todos los ingredientes en una olla y cocinar a fuego bajo hasta reducir ligeramente. Si se desea una textura más espesa, agregar una pequeña cantidad de maicena disuelta en agua. Dejar enfriar antes de servir.

SALSA DE ALBAHACA

1 porción de mayonesa casera
8 hojas de albahaca

½ diente de ajo
c/n sal y pimienta

PREPARACIÓN: En una licuadora incorporar la mayonesa casera, las hojas de albahaca, el ajo, sal y pimienta. Procesar hasta obtener una salsa homogénea. Rectificar sazón y reservar.