

# Patata

**Libreta:** Técnicas de Cocina

**Creado:** 30/04/2018 19:56

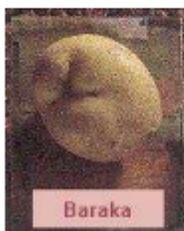
**Actualizado:** 30/04/2018 20:02

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/assets/patata.pdf>

## PATATA

Llegaron del Nuevo Mundo con otros muchos tesoros gastronómicos, pero sólo cumplían funciones de planta decorativa, ya que se consideraba que sus frutos eran venenosos e, incluso, podían producir la lepra. Craso error, que se encargó de desmentir M. Parmentier, un farmacéutico francés que, en el siglo XVIII, bajo el reinado de Luis XVI de Francia, dedicó su vida a promocionar este delicioso tubérculo que forma pareja con casi todos los integrantes del reino animal o vegetal.

### Tipos y Variedades



**Baraka**

De forma ovalada y gruesa, con ojos superficiales y piel y carne amarillas. Son patatas tardías que se conservan bien.

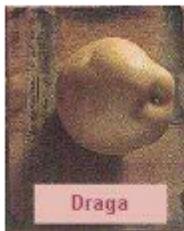
### Flamenco

Ejemplares ovalados con ojos superficiales, piel roja y carne blanca, de maduración temprana o semitardía.



**Flamenco**

### Draga



Ejemplares redondos con ojos semiprofundos y piel blanca amarillenta. Su carne es de color amarillo claro y su maduración semitardía.

### Red Pontiac

Ejemplares de forma redonda u ovalada, con ojos medianamente profundos, piel roja y carne blanca. Maduración semitardía a temprana.



**Red Pontiac**

