

Vívalo: un paraíso hecho de papa

ACTUALIZADO EL 23 DE JUNIO DE 2017 A LAS 10:46 PM



BBQ | PULLED PORK SKIN. JEFFREY ZAMORA

Las papas fritas son un platillo sencillo y fantástico. Pero todo lo que se puede hacer con el tubérculo puede deleitar de nuevas y curiosas maneras.

Desde el 17 de junio, 15 restaurantes ofrecen una amplia variedad de platillos elaborados con papas, esto en el marco del Primer Tour Gastronómico en Centroamérica de Papas Congeladas. La oferta de platillos estará hasta el 17 de julio.

Para la elección de los restaurantes, Potatoes USA, organizadora del creativo *tour*, tomó en cuenta varios tipos de gastronomía.

“Queríamos cubrir todos los gustos y presupuestos de este a oeste”, indicó Potatoes USA mediante un comunicado de prensa.

Paladares a la obra. Para poder compartir esta experiencia, un equipo de *Viva* visitó cuatro de los 15 restaurantes participantes. Cada bocado se convirtió en una vivencia novedosa con un ingrediente protagónico.

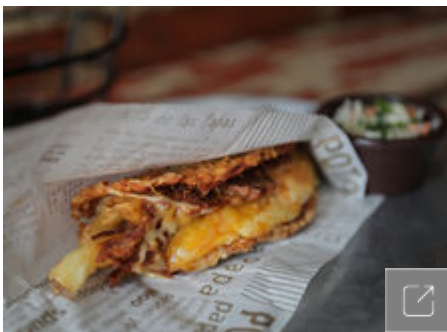
En el recorrido, se topará con platillos fusión, otros más típicos y algunos innovaciones de los chefs.

Aruma Gastropub y Café ofrece a los más antojados comensales la unión entre la rica papa y los reyes de los mariscos: camarones.

“Hicimos las conchas de papa al estilo mediterráneo: están elaboradas con cáscaras de papa crujientes rellenas con camarones salteados con cebolla morada y una deliciosa salsa de albahaca de la casa”, indicó Viviana Batalla, creadora del platillo y dueña del local.

Para los más tradicionales, pero que quieran variar un poco la fórmula convencional, está el Papataco.

Esta creación consiste en un taco tico con carne mechada. La sorpresa del platillo de La Papería se encuentra en su tortilla: es elaborada con papas congeladas.



El Papataco | ES TODA UNA NOVEDAD.
JEFFREY ZAMORA

En su interior además encontrará ¡papás fritas! El toque especial lo da un baño de queso gratinado.

Natalia Gálvez, dueña y chef del lugar, mencionó que “la idea era tener un platillo fácil, práctico y que pudiera transmitir todos los sabores en un solo bocado”.

En el restaurante argentino Aquí Es, su dueño aprovechó el *tour* papero para ofrecer a sus clientes una exquisitez autóctona de su país: Revuelto Gramajo

Argentino.

“Este plato lleva una base de papa salteada con cebolla, jamón y huevo. Está bañado con queso provolone gratinado”, dijo Mathías Villegas, propietario del restaurante.

JR Jow’s Ribs le permitió a su tradicional estilo barbacoa relacionarse con unas coquetas cáscaras de papa. De esta relación nació BBQ Pulled Pork Skin.

“Son unas deliciosas cáscaras de papa rellenas de carne de cerdo mechada preparadas con la famosa salsa de JR Jow’s Ribs. Se sirve con ensalada tipo *coleslaw*”, explicó Bryan Vega, chef del lugar.



Revuelto | GRAMAJO ARGENTINO. JEFFREY ZAMORA

Más antojos. Estas son las otras once opciones que ofrece este Tour de Papas Congeladas. Agüizotes Gastro Pub ofrece en su menú las Bacon Ranch Fries: papas en corte gajo con trozos de tocineta, queso mozzarella, cebolla y salsa ranch. Restaurante La Cascada pone a disposición de sus clientes las Spicy Skins: cáscaras de papa con sofrito de chorizo casero picante, queso gratinado y una salsa de la casa.

La Divina Comida creó las Papas Trufadas alla Parmegiana: papas de corte recto cocinadas en su punto, lluvia de parmesano, quinoa crocante y un aromático aceite de trufa blanca.

La Casa de doña Lela incluyó en su menú Cáscaras Típicas de Papa: se sirven seis cáscaras con diferente relleno: lengua en salsa, camarones en salsa blanca, vegetariana, carne mechada y pollo arreglado.

GO FISH presenta el Ají Fries de Atún: papa crujiente con picata de cubitos de atún macerados con salsa asiática especial y mayonesa con chile tai, además incluye aguacate, cebollino y ajonjolí.



Conchas | DE PAPA AL ESTILO MEDITERRÁNEO. JEFFREY_ZAMORA

Restaurante Los Rodríguez ofrece Papas Los Rodríguez: papas de corte recto doradas en su punto, bañadas de queso parmesano, trocitos de camarón y cubiertas con una salsa especial de la casa.

LULU & SATURNINO pone el toque italiano con Papa al Risotto de Camarón con Azafrán: cáscaras de papa rellenas con un famoso risotto de camarón de la casa.

Más Tekila se une a las ricas propuestas con los Frachos MTK: en un sartén de hierro precalentado, se colocan las papitas de corte recto con queso tipo Monterrey, queso nacho cheese, carne al pastor, pico de gallo, guacamole, chile jalapeño, cebollino, natilla y por último se flambea con una onza de tekila.

PAPATA presenta la Revolcada Especial de Papa: papas de corte recto condimentadas con romero, queso parmesano, pimienta y servidas con salsa de albahaca.

SAPORE agrega un clásico sabor italiano al tour papero con su Tortino di papate con cuore di salsiccia italiana: pastel de papa con salchicha italiana.

Para quienes gusten disfrutar de una delicia al aire libre La Ventanita de Meraki creó las Papas Volcano: papa de corte gajo sazonado, cerdo ahumado por doce horas con madera de café, ensalada de repollo morado con vinagreta de manzana y corona de queso meraki (queso cremoso con especias).

LA NACIÓN

QUIENES SOMOS **REGLAMENTOS** **CONDICIONES DE USO** **POLÍTICAS DE PRIVACIDAD**
ESTADOS FINANCIEROS **PUBLICIDAD** **CONTÁCTENOS**

OTRAS PUBLICACIONES

El Financiero

Perfil

La Teja

Sabores

PRODUCTOS COMERCIALES

Club Nación

El Empleo

Yuplón

Boletería

Buscomi

Eme de Mujer

OTROS PRODUCTOS

Parque Viva

Puro Vino

Printea

Coleccionables

Fussio

LN Tienda

Cualquier modalidad de uso de los contenidos de nuestros sitios como reproducción, difusión o enlaces en Internet, total o parcialmente, sólo podrá hacerse con la autorización previa y por escrito de Grupo Nación S.A

SERVICIO AL CLIENTE: (+506)2247-4343.
INFORMACIÓN: experiencia@nacion.com
CENTRAL TELEFÓNICA: (+506)2274-4747.
APARTADO POSTAL: 10138-1000 San José, Costa Rica.



Grupo Nación © 2016