

## YPA GASTRODIPLOMACY: CHEF JUANMA, FOUNDER OF [ELCIELO](#), COLOMBIA

May 13, 2020 – 6pm

#GastrodiplomacyYPA | @ascoaYPA

### RECETA TORTILLA DE PAPAS ARRUGADAS:

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 8 huevos (orgánicos y felices – de gallinas libres)
- 3 cucharadas de queso crema
- Un cuarto de taza de crema
- 380 g papas las más pequeñas que se consigan (no criollas) pueden ser sabaneras o pastusas.
- 1 cucharada mantequilla
- Media cebolla blanca
- 1 cucharadita miel
- 1 cucharadita sal
- 1 rama de estragón
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 taza vinagre de manzana
- 2 cucharadas azúcar
- 2 cucharadas de cebollín picado

1. Para las papas arrugadas, las lavamos y hervimos en agua con sal hasta que estén cocidas, luego las colocamos en un horno a 200 f por 30 min hasta que tengan una textura arrugada y reservamos
2. Para acompañarla vamos a colocar queso crema en un *bowl* y batimos hasta cremar y agregamos cebollín finamente picado
3. Para las cebollas encurtidas cortar las cebollas en plumas finas y reservar, en una olla pequeña llevar a hervir el vinagre de manzana, miel y dos cucharadas de azúcar y una pizca de sal luego agregar a las cebollas y dejar enfriar
4. En un recipiente abrimos los huevos y agregamos 1/4 taza de crema de leche
5. Miel, sal, estragón picado finamente y mezclamos hasta que todos los ingredientes estén incorporados agregamos las papas previamente cocidas.
6. En un sartén antiadherente colocamos aceite y agregamos la mezcla y cocinamos a fuego medio hasta que forme una costra, luego con la ayuda de un plato volteamos la tortilla y terminamos de cocinar.