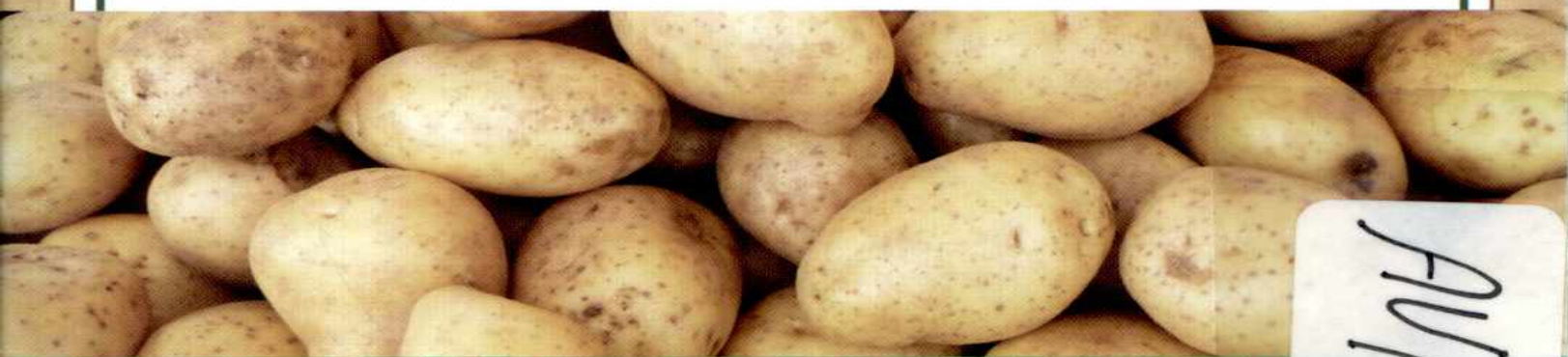


RECETARIO DE PAPA



AU/1933

En celebración
al 8 de Agosto,
Día Nacional de la Papa



#00.6749 Presentación

8 DE AGOSTO
DÍA NACIONAL DE LA PAPA EN COSTA RICA

La papa es uno de los productos más importantes en la alimentación de los costarricenses. Se cultiva en la zona norte de la provincia de Cartago principalmente y en menor escala en el cantón de Zarcero, en Alajuela.

Al comprar papa es necesario tomar en cuenta que su consumo debe darse en el menor tiempo posible para adquirir la mayor parte de los beneficios nutricionales de la mejor manera. Se deben almacenar en lugares frescos, secos y protegidos de la luz.

Para el consumo deben descartarse las papas viejas que posean brotes o que presenten partes verdes ya que contienen un alcaloide tóxico llamado solanina.

En el presente documento se ofrece una variedad de recetas especiales a base de papa para la diversificación de la dieta en los hogares costarricenses.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Consejo Nacional de Producción, en su afán de colaborar y apoyar a los productores, se ha dado a la tarea de buscar alternativas para aumentar el consumo de la papa.



-- SET. 2017

Puré de papa con queso

Ingredientes:

- 50g de puré de papa
- 125g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 taza de queso tipo mozzarella rallado
- 1 taza de leche
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto

Preparación

En una olla mezcle todos los ingredientes, excepto el queso. Caliente a fuego medio durante 15 minutos, revolviendo constantemente para que no se queme. Vierta en un pyrex y agregue el queso rallado. Lleve al horno por 15 minutos o hasta que el queso gratine.

Colaboración de Hortifruti.

Papas panaderas

Ingredientes:

- ½ Kilo de papas
- 1 Cebolla grande
- 3/4 taza de vino blanco
- 2 cucharadas de perejil
- Aceite de oliva virgen extra al gusto
- Sal al gusto

Preparación

Pelar las papas, lavar y cortar en rodajas finas. Colóquelas en una bandeja de horno, superponiendo un poco unas con otras. Agregue la cebolla cortada en juliana fina, añada sal al gusto y el perejil picadito. Agregue el vino blanco y el aceite de oliva extra virgen. Lleve al horno, que deberá estar precalentado a 180°C, hasta que las papas panaderas estén cocinadas, suelen tardar más o menos unos 25 a 30 minutos.

Tomado de:
<http://www.pequerecetas.com/receta/patatas-panaderas/>

Papa rellena de Hortifruti

Ingredientes:

- Dos papas grandes hortifruti cortadas en mitades (aprox. 1 kilo)
- 4 lonjas de tocineta picada, cocinada y escurrida previamente
- 8 cdas. de queso gouda rallado
- 4 cdas. de natilla
- 4 cdas. de yogurt natural
- 2 cdas. de perejil
- 4 a 5 cdas. de mantequilla o margarina a temperatura ambiente
- papel aluminio
- 3 cdas. de romero fresco picado finamente
- 3 cdas. de salvia italiana picada finamente
- 3cdas. de ajo en polvo
- sal y pimienta al gusto

Preparación

Precaliente el horno a 350°F o 180°C. Retire parcialmente, con una cuchara, la parte del centro de la papa de manera que pueda rellenarla posteriormente. Unte la papa con la mantequilla y espolvoree con el ajo, la salvia, el romero, la sal y la pimienta. Corte cuadros de aluminio de buen tamaño, envuelva las papas y ponga las papas en un recipiente adecuado, lleve al horno y cocine hasta que pueda atravesarlas fácilmente con un palillo de dientes. Para el relleno, mezcle la natilla con el yogurt y agregue la tocineta y el perejil. Rectifique con un toque de sal y pimienta. Una vez listas las papas, retire el aluminio solo por donde vamos a rellenar, agregue la mezcla y el queso. Dirija el calor del horno a la parte superior y "gratine" a su gusto. Sirva de inmediato como entrada o guarnición de platos.

Colaboración de Hortifruti

Pastel de papa y carne

Ingredientes:

- 5 tazas de puré de papas
- 2 tazas de carne molida
- 1 huevo
- 2 cucharadas de margarina
- 2 chiles dulces
- 1 cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 6 cucharadas de pasta de tomate
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de queso rallado
- Sal y pimienta

Preparación

En un recipiente con el aceite, saltee la cebolla y el ajo. Añada los chiles y continúe la cocción hasta que estén tiernos. Añada la carne molida y cocine unos 15 minutos, revolviendo ocasionalmente. Añada la pasta de tomate, mezcle todo bien y baje el fuego. Cocine a fuego lento por unos 10 minutos. Aparte, cubra el fondo de un molde con la mitad del puré de papas preparado con la margarina y la salsa inglesa. Ponga en el centro una capa de carne ya cocida. Termine con otra capa de puré de papas y presione ligeramente para que todo se acomode parejamente dentro del molde. Espolvoreé con queso rallado. Horneé a fuego moderado 176°C (350°F) por unos 10 minutos. Desmolde y sirva bien caliente.

Tomado de:
<http://www.lasrecetas.co/papas.htm>



Papas al horno

Ingredientes:

- 5 kilos de papas amarillas grandes
- 250 gramos de jamón
- 200 gramos de queso amarillo
- Un cuarto de queso manchego
- Un litro de leche
- Un litro de natilla
- Una barra de mantequilla



Preparación

Pele y cocine las papas, disuelva la natilla con la leche. Agregue mantequilla al molde que va a utilizar. Corte las papas en rebanadas y agregue una primera capa de ellas, agregue jamón encima cortado en rebanas y el queso amarillo de igual forma. Bañe con la crema ya disuelta. Se le pone mantequilla en trocitos, sal al gusto; repita la misma operación hasta que el molde quede completamente lleno. Finalmente agregue el queso manchego rallado. Introdúzcalo al horno hasta que estén deshaciéndose las papas y se derrita el queso.

Tomado de:
<http://www.lasrecetas.co/papas/papas-al-horno.html>

Causa arrollada

Preparación

Hervir papas peladas. Al suavizar eliminar el agua y regresar olla al calor para evaporarse residuos de humedad. Colocar en la batidora para formar un puré muy seco, agregar sal, ají peruano o cúrcuma o gotas de colorante amarillo para darle un tono amarillo al puré. Freír en el aceite cebolla, ajo y apio. Al calentar apartar y agregar vinagre y pimienta, añadir esta mezcla al puré, apartar y enfriar. Escurrir y desmenuzar las sardinas. Agregar resto de ingredientes. Cubrir un recipiente grande con papel aluminio o plástico y extender encima el puré. Extender encima el relleno dejando espacio en el puré de un lado largo. Colocar al centro en tiras a lo largo, los chiles morrones, los huevos duros tajadeados y los vegetales mixtos, arrollar ayudándose del papel y refrigerar sobre la cazoleja. Sacar con espátulas largas a platón de servir y rociar de 1 cucharada de chile dulce verde y otra de rojo mezclado de una cucharada de perejil picado con tijeras. Decorar con lechuga y tajadas de aguacate alrededor. Nota: El relleno puede variarse por cualquier marisco, pollo o vegetales con mayonesa, o queso crema.

Tomado de:
<http://cocinandocontiaflorita.tv/causa-arrollada>

Pizza de papa

Ingredientes:

Para la Pasta:

- ½ taza de harina cernida
- taza de puré de papa
- 1 cda de sal
- ½ cda de azúcar
- 3 cda de levadura instantánea
- 180 ml leche tibia
- 2 cdas de perejil picado
- 1 cda de albahaca seca
- 750 grs. de queso mozzarella rallado
- ½ taza de aceituna rellenas rebanadas
- 125 grs. de hongos rebanados.

Para la salsa:

- kilo de tomate picado
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 chile dulce y una cebolla picados
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 1 taza de cebolla finamente picada
- 2 cdas de orégano fresco picado
- 3 cdas de pasta de tomate
- sal y pimienta negra al gusto

Preparado por: Oscar Castro
Tomado de:
<http://www.teletica.com/receta-etalle.php?idp=3&id=1496>

Preparación

En un tazón limpio y seco, mezcle amasando el puré con la harina cernida, el aceite, la sal y la albahaca. Aparte añada la levadura y el azúcar a la leche, tape con un limpión seco y espere a que inicie la fermentación de la levadura hasta que tenga uno o dos centímetros de espuma; mezcle este fermento con la masa previa y trabaje con las manos hasta obtener una mezcla homogénea. Pase la pasta a una superficie enharinada y amase hasta lograr afinar la pasta, corte a la mitad, forme dos bolas en la superficie enharinada y hágale un corte superficial en cruz a cada una, luego colóquela en un lugar tibio y déjela crecer por no menos de cuarenta minutos.

En una sartén con el aceite caliente, agregue el ajo, la cebolla, el chile dulce, el orégano y el tomate picado y deje cocer hasta que la piel del tomate se haya separado, agregue la pasta de tomate y salpimiente al gusto.

Extienda en una superficie enharinada la pasta con el rodillo dándole vueltas a la pasta para que tenga uniformidad en grosor y tamaño, incorpore la pasta a un molde para pizza engrasado. Sobre la pasta coloque una capa de salsa dejando un borde sin cubrir y rellénelo con los ingredientes que usted desee.

Picadillo de papa con hojas de mostaza

Ingredientes:

- 1 k de papas peladas
- 1 cebolla mediana partida finamente
- 1 chile dulce pequeño partido finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- ½ taza de agua
- 1 tomate maduro partido en cubos
- 1 pizca de orégano seco
- 2 ramitas de tomillo
- ½ cdita. de achiote
- 1 rollo de mostaza china picadas finamente
- 1 cdita. de salsa tipo inglesa
- 4 ramitas de culantro coyote picado muy finamente
- aceite para freír
- sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte la papa en cuadritos y en un sartén con aceite, derrita el achiote y sofría la cebolla, el chile y el ajo. Incorpore las papas junto con 1/2 taza de agua. Mezcle y deje cocinar por 4 minutos.

2. Agregue el tomate, el orégano, el tomillo, la mostaza, la salsa tipo inglesa y el culantro coyote.

3. Salpimiente y sirva sobre hojas de mostaza china.

Tomado de:

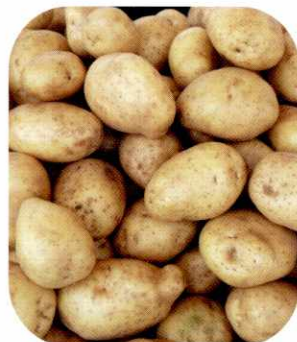
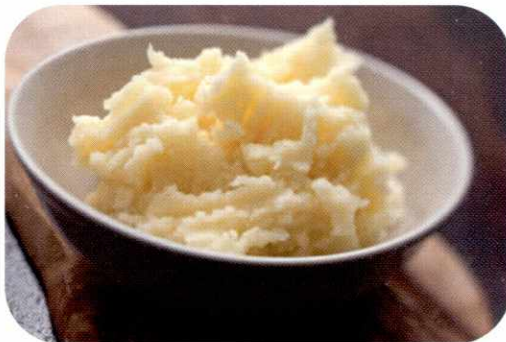
<http://saboresenlinea.com/recetas/picadillo-de-papa-con-hojas-de-mostaza>



Tamal light

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo enteras deshuesadas y sin piel
- 1/2 kilo de posta de cerdo sin grasa visible
- 1/2 cebolla grande en trozos
- 2 cditas de ajo en polvo o en pedacitos
- 1 rama de apio
- 1 rollito de culantro
- 1 chile dulce en trozos
- 2 cdas de sazón completa
- 4 tazas de harina de maíz o su equivalente de maíz cascado molido
- 1 cda de sal
- 4 tazas de puré de papa sencillo
- 1/2 tazas de aceite de girasol, maíz o canola
- 1 1/2 tazas de arroz (cocido con achiote o paprika para darle color)
- aceitunas al gusto
- 2 tazas de picadillo de zanahoria con vainica sin grasa y sin carne (puede ser sustituido por zanahoria en rodajitas y vainica en tiritas)
- 1 lata de garbanzos
- 1 lata de petit pois
- 2 chiles dulces partidos en tiritas
- pasas, alcaparras (opcional) al gusto
- hojas de plátano
- amarras



Tamal light

Preparación

Cocine el pollo con la mitad de los ingredientes del 3 al 8, y luego el cerdo con la otra mitad. Cuando termine la cocción, aparte las carnes del caldo. Ponga a enfriar este caldo hasta que la grasa que haya soltado, tanto el pollo como el cerdo, suba y se separe del líquido, para poder retirarla fácilmente. Licue los caldos anteriores con sus respectivos olores y luego cuélelos de manera que ya sin grasa puedan ser utilizados para adobar la masa. Desmenuce las carnes.

En un tazón grande, olla o fuente previamente lavada, mezcle la masa, la papa, el aceite, la sal al gusto, cualquier

otro condimento que sea importante para usted y los caldos de las carnes. Reserve un poco de este caldo para el final por si la masa le queda muy seca; también se puede usar el agua donde se cocinaron las papas. Es necesario no adicionar más grasa de la que acá se menciona.

Es importante que la masa quede bien mezclada y mojadita; si queda muy seca, el tamal quedará duro. Coloque las hojas plátano; la de abajo horizontalmente, y la de encima, verticalmente. Al colocar la masa ya lista, esta debe ser calculada con la medida de 1/2 taza para que así pueda ser utilizado en su dieta. Luego coloque encima una cucharadita de arroz, una cucharadita del picadillo, un trozo de cada carne, una tirita de chile, una aceituna, unos cuantos garbanzos y unos petit pois; igualmente las pasas y las alcaparras. Envuelva y amarre bien. Para ese momento, el agua donde serán cocidos ya debe estar hirviendo. Cocine por 40 minutos.



Tomado de:
<http://www.saboresenlinea.com/recipes/tamal-light>

Ensalada de papa y manzana

Ingredientes:

- 1½ kilos de papas cocinadas
- ½ taza de mayonesa
- 1 queso cottage
- 100 gramos de tocineta picada
- ½ taza de natilla
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de cebolla picada
- 3 cucharadas de mostaza
- 3 huevos duros picados
- 2 cucharadas de pepinillos dulces picados
- 3 manzanas sin pelar y picadas fino
- 2 cucharadas de jugo de limón ácido
- 3 tallos de apio picado fino
- sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de perejil picado fino



Preparación

1. En un sartén, a fuego medio, tueste la tocineta. Puede hacerlo en el horno de microondas. Escurra la grasa.
2. En el mismo sartén, coloque la mantequilla a fuego medio y la cebolla. Cocine hasta que esté suave. Agregue la tocineta y revuelva muy bien. Quite del fuego y deje enfriar.
3. En la batidora, coloque el queso cottage, la natilla, la mayonesa, la mostaza, los pepinillos, sal y pimienta. Bata hasta que esté cremoso.
4. Retire de la batidora y agregue los huevos duros, el apio, la tocineta con cebolla, la manzana, el jugo de limón y las papas. Revuelva muy bien, con mucho cuidado de no romper las papas demasiado.
5. Sazone con un poco de azúcar –por si la manzana no está muy dulce, sal y pimienta.
6. Coloque en un plato de servir con hojas de lechuga alrededor y el perejil picado.

Tomado de:
<http://www.saboresenlinea.com/recetas/ensalada-de-papa-y-manzana>



Tortillas de papa

Ingredientes:

- 2 tazas de papas majadas
- 1 huevo batido
- ¼ taza de cebolla picadita
- sal y pimienta al gusto



Preparación

Combine las papas majadas, el huevo batido, la cebolla, la sal y la pimienta. Mezcle, haga seis tortitas con mezcla, páselas por harina y fríalas en mantequilla, cerca de cinco minutos por cada lado. Da para seis porciones.

Tomado de: Programa Regional Cooperativo de papa. (1990). Recetario de papas. Costa Rica PRECODEPA

Budín de papa

Ingredientes:

- 3 libras de papas, sancochadas y hechas puré
- 1 coco
- ½ taza de agua
- ¾ taza de leche
- ¾ libra de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharadas de manteca
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ taza de pasas
- 1 cucharadita de harina de trigo

Preparación

Se une el puré de papas con la leche del coco que se vierten en 1/3 taza de agua caliente. Luego se agrega la leche y los demás ingredientes. Por último, se agregan los huevos batidos (clara y yema). Se lleva al horno a 350° F por 40 minutos.

Tomado de: Programa Regional Cooperativo de papa. (1990). Recetario de papas. Costa Rica PRECODEPA

Cajetas de papa y coco

Ingredientes:

- 1 cda de lactocrema
- 1 lata de leche condensada
- 1/4 taza de papa rallada y lavada
- 1/2 taza de crema dulce
- 1 yema de huevo
- 1cda de ralladura de naranja
- 1 taza de coco rallado

Preparación

Ralle, lave y escurra bien la papa. Ponga la papa junto con todos los ingredientes y revuelva bien hasta que se vea el fondo de la olla. Deje enfriar y forme bolitas, ponga en cápsulas y decore con confitillo. Rinde aproximadamente 30 unidades.

Tomado de:

<http://www.saboresenlinea.com/recetas/cajetas-de-papa-y-coco>

Picadillo de papa a la Herediana

Ingredientes:

- 1,5 kilos de papas
- 1/2 kilo de carne molida
- 1 rollo de culantro
- 1 chile dulce
- 1 cebolla
- 2 sobres de consomé de carne
- 1 cdita. de achiote
- 2 dientes de ajo
- salsa inglesa al gusto
- sal al gusto
- manteca de cerdo al gusto

Preparación

Pele las papas y cocínelas hasta que estén suaves. Pique finamente la cebolla, el culantro y el chile. En una olla, mezcle la carne con un poquito de achiote, el chile, la cebolla, la salsa inglesa y el consomé. Pique los ajos finamente y fríalos en un poco de manteca; luego retírelos y resérvelos. Cuando la carne esté cocida, agregue las papas y el ajo, revuelva bien y por último incorpore el culantro.

Tomado de:

<http://www.saboresenlinea.com/rece-tas/picadillo-de-papa-la-herediana>

Picadillo de papa con carne de cecina

Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- 3 zanahorias medianas
- 1 chile dulce
- 1 cebolla
- 10 hojas de culantro coyote
- 2 dientes de ajo
- sal y pimienta al gusto

Para la carne

- 200 gramos de cecina
- 1 cdita. de orégano seco
- 1 chile dulce pequeño cortado en tiras
- 1 cebolla pequeña
- 1 litro de agua
- 2 cdas. de cola de buey

Preparación

Pele las papas y las zanahorias. Córtelas en cuadritos. Reserve.

La carne:

Parta la carne en trozos. En una olla, incorpore el agua y la carne, junto con las dos cucharadas de cola de buey, el orégano, el chile y la cebolla picada finamente. Cocine bien. Cuando la carne esté suave, agregue las papas, las zanahorias, los ajos picados, el chile y la cebolla picados, sal y pimienta al gusto y el culantro coyote. Este puede ser entero o picado. Cocine por unos 5 minutos más.

Tomado de:

<http://www.saboresenlinea.com/rece-tas/picadillo-de-papa-con-carne-de-cecina>



Queque de chocolate con puré de papa

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 11/2 taza de cocoa pura
- 1 cucharadita de canela
- 11/2 cucharadita de polvo para hornear
- 3/4 de cucharadita de bicarbonato
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 barras de mantequilla
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de puré de papas
- 4 huevos batidos
- 1 taza de leche agria
- nueces picadas (opcional)

Cubierta de Chocolate

Blanco:

- 3/4 de taza (ya derretido) de chocolate blanco 110
- 2 cucharadas de glucosa
- 1 clara de huevo
- azúcar en polvo cernida (la cantidad necesaria para dar el punto exacto a la cubierta)

Preparado por: María Fernanda Sanabria

Tomado de: <http://www.teletica.com/receta-detalle.php?idp=3&id=1192>

Preparación del queque:

Cernir la harina, la nuez moscada la cocoa, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Crear en la batidora la mantequilla con el azúcar, posteriormente agregar el puré y los huevos. Luego agregar poco a poco la harina y los ingredientes secos, alternando con la leche y por último las nueces. Colocar la mezcla en un molde engrasado y enharinado, precalentar el horno a 320° F por 10 minutos y hornear a 320° F por aproximadamente 45 minutos o hasta que el cuchillo salga limpio.

Preparación de la cubierta:

Picar el chocolate y colocarlo en un recipiente a deshacer en Baño María, cuando el mismo esté completamente deshecho se agrega la glucosa, moviendo la mezcla hasta deshacerla. Se deja reposar por unos minutos para que la mezcla esté tibia, agregarla en la batidora con la clara de huevo con una parte del azúcar, batir con el gancho e ir agregando poco a poco azúcar hasta formar una pasta homogénea. Sacar de la batidora y terminar de darle el punto amasando sobre la mesa hasta que casi no se pegue a las manos. Guardar en una bolsa bien cerrado procurando sacarle el aire para que no se seque, puede teñirse con colorantes vegetales del color que prefiera. Vida útil: 1 mes aproximadamente si se mantienen bien cerrado.

Bizcocho de papa

Ingredientes:

- 2 ½ taza de harina
- ¾ taza de cocoa
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 taza de mantequilla
- 2 taza de azúcar 4 huevos batidos
- 1 taza de nueces picadas
- 1 ¼ libra papas majadas
- 2 ½ tazas de leche
- 2 cucharaditas de vainilla



Preparación

Precalentar el horno a 350°
Cernir la harina varias veces. Agregarle la cocoa, el polvo de hornear y las especias. Batir la mantequilla, agregarle el azúcar y mezclar bien. Luego agregarle los huevos y la papa majada. Batir bien. Agregarle los ingredientes secos, alternando con la leche y la vainilla. Agregar las nueces. Vaciar la mezcla en un molde rectangular de 9 pulgadas x 13 pulgadas x 2 pulgadas engrasado y enharinado. Hornear por 40 minutos aproximadamente.

Tomado de: Programa Regional Cooperativo de papa. (1990). Recetario de papas. Costa Rica PRECODEPA

Causa a la Limeña (Perú)

Ingredientes:

(para 6 personas)

- 3/4 kilo de papa blanca
- 1/2 kilo de papa amarilla
- 1/4 de cebolla
- 1/2 tza. de aceite
- 1 cucharada de ají amarillo (licuado en aceite, se deja algunas pepitas)
- 3/4 de tza. del jugo de limón
- sal, pimienta (al gusto)
- 1 lechuga (si gusta crespita o americana)
- 6 aceitunas de botija
- 2 huevos



Preparación (tiempo 20 minutos)

Las papas se sancochan y aplastan (como para puré), luego se mezclan (no debe haber grumos), luego se le añade el aceite (hasta que esté manejable y suave), el jugo del limón, sal, pimienta y el ají. Con la masa compacta y manejable (no debe deshacerse), se forma una figura cuadrada o rectangular, en el plato se coloca la hoja de lechuga la masa a un ladito, se le pone encima un gajo de huevo duro (1/4 de huevo) y una aceituna de botija, la cebolla deberá estar cortada en forma larga y fina (sazonada con sal, limón y un poquito de aceite de oliva). El plato queda muy bonito, y sobretodo rico. Con esta masa de la Causa se puede hacer variedades diversas, por ejemplo: -Causa rellena con: atún, pollo deshilachado, con jamón y queso, con aguacate, camarones, etc.

Tomado de:
<http://www.recetasgratis.net/>

Papa rellena con berenjena

Preparación

Ingredientes:

- 6 papas medianas, peladas o con cáscara limpias
- 1 berenjena con cáscara cortada en cuadraditos
- 3 cucharadas de soja líquida
- tomillo picado fresco
- queso gruyere o parmesano rallado grueso o cualquier queso de cabra fuerte



Lavar bien las papas con cáscara y hervirlas a medio hacer. Sacarlas y dejarlas enfriar.

Relleno: Se calienta una sartén con bastante aceite, se doran las berenjenas en aceite caliente sin quemarlas, rápido y se sacan a papel absorbente. Se enfrían un poco y se colocan en un recipiente, se agrega el tomillo, la soja, el queso, la pimienta se mezcla con delicadeza. Las papas se ahuecan con una cucharita, con cuidado de no perforarlas dejando paredes de 1 a 2 centímetros. Se rellenan y se acomodan en un molde enmantecado, y se ponen al horno a -160 grados (30-40 min). Cuando se ve el queso gratinado y las papas ya calientes se retira del horno. Se puede servir con salsa de tomates fácil y rica; freír levemente unos cuantos ajos picados hasta que reciben color y agregarles media lata de tomates picados, dejarlo cocinar unos 20 minutos y dar gusto con sal pimienta y orégano o bacílico.

<http://www.papasrecetas.com/papa-rellena-con-berenjena/>

Contactos:

Ministerio de Agricultura y Ganadería

www.mag.go.cr

Teléfono: (506) 2231-2344

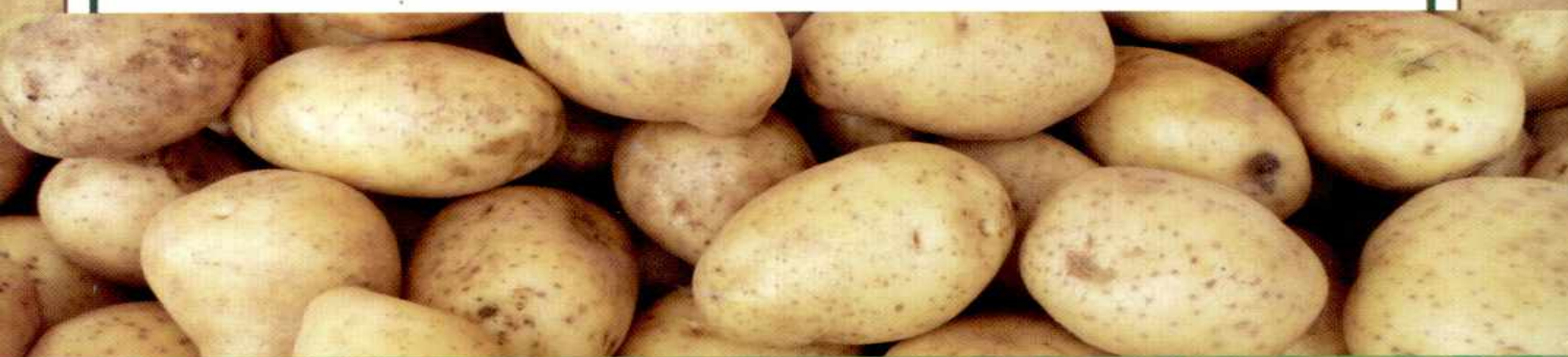
Consejo Nacional de Producción

www.cnp.go.cr

Teléfono: (506) 2257-9355



[consejonacionaldeproduccion.costarica](https://www.facebook.com/consejonacionaldeproduccioncostarica)



San José, Costa Rica

2013



Walmart
México y Centroamérica

