

“

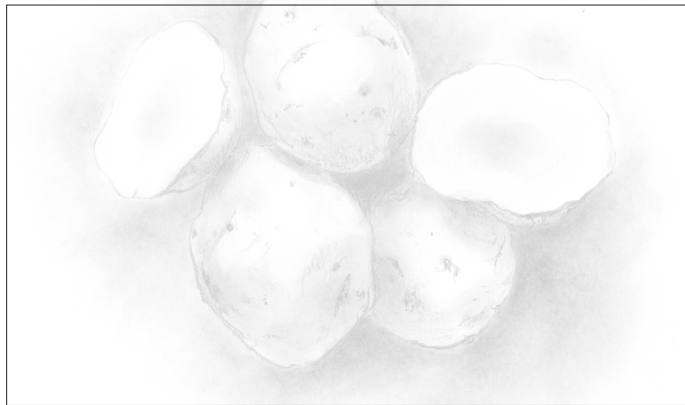
”

Ingredientes  
para 4 personas:

Pega tu foto o haz tu dibujo



Describe tu receta paso a paso:



# Mi recetario

## Variedades locales de La Alpujarra



**PATATA**

*Solanum tuberosum* L.  
(*Solanaceae*)



Conoce más en:

## PATATA

A veces cuesta imaginar cómo nos las apañábamos hace cincuenta años, sin tener a nuestra disposición muchos de los cachivaches que hoy se nos antojan imprescindibles. De forma parecida, puede resultar inconcebible una cocina sin patatas —y, sin embargo, antes del siglo XVI no había despensa ni recetario en tierras ibéricas que incluyese estos tubérculos de origen americano, y cuyo cultivo en Europa no se extendió hasta el siglo XVIII.

Una vez llegada a la península ibérica y, más concretamente, a la Alpujarra granadina, la patata se convirtió, también aquí, en un alimento básico, y desempeñó un papel importante en la alimentación de la población local.

Durante siglos, los alpujarreños cultivaron y cosecharon la patata a mano, siguiendo técnicas agrícolas tradicionales transmitidas de generación en generación. Las patatas cultivadas en la región eran apreciadas por su sabor y textura, y a menudo se vendían en los mercados de la zona o se intercambiaban por otros productos.

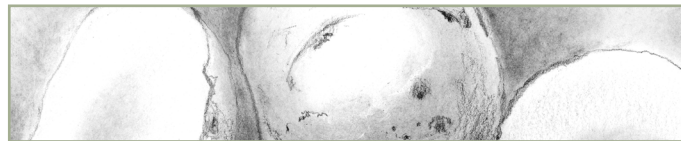
Existen dos variedades locales especialmente reconocidas: la 'Copo de nieve', más claramente propia de Sierra Nevada, y la 'Ojo de perdiz', propia de Canarias e introducida en la Alpujarra hace relativamente poco.

### TEMPORADA

En zonas bajas o medias se siembra en marzo y se recoge entre finales de junio y principios de julio. En la Sierra (zonas altas) se siembra en junio y se recoge los últimos días de septiembre y los primeros de octubre. Se consume durante varios meses después de su recolección.

### ¿SABÍAS QUE...?

En 2016, un grupo de investigadores realizaron experimentos para averiguar si las patatas podrían crecer realmente en Marte. Para ello, sembraron 65 tipos distintos de patata (22 de ellas, variedades nativas) en el desierto chileno de Pampas de la Joya, ambiente que se considera el más similar al marciano en nuestro planeta. Los resultados fueron alentadores: el 40% de las patatas lograron crecer, y algunas llegaron a producir pequeños tubérculos. Aún nos queda rato para llegar a las hazañas del personaje protagonista de *The Martian*, pero no cabe duda de que las patatas serán una de las estrellas vegetales de la aventura.



## Plato alpujarreño

### ¿Qué necesitas?

Patatas  
Jamón  
Morcilla  
Longaniza

Algunas variantes de este plato incluyen lomo y/o panceta.

### ¿Cómo se hace?

Cortamos las patatas en rodajas, las freímos a fuego lento y servimos en pegote. Cocinamos el resto a la plancha (aunque lo ideal, si es posible, es asar el embutido a la brasa en la barbacoa) y añadimos a las patatas.

El plato se puede completar con un hueso y unos pimientos fritos.

## Guisillo

### ¿Qué necesitas? (para 4 personas)

Costilla de cerdo fresca magra  
1 kg de patatas  
¼ kg de guisantes  
6 pimientos frescos y secos combinados a gusto  
6 alcachofas  
3 zanahorias  
2 tomates frescos y secos combinados a gusto  
1 cebolla  
1 cabeza de ajos  
1 vasito de vino blanco  
Pimentón  
Laurel  
Perejil  
Azafrán  
Sal y aceite

### ¿Cómo se hace?

En una sartén con aceite freímos la carne, añadiendo un vasito de vino blanco. Se hace un refrito con los ajos y las verduras, convenientemente troceadas. En una cazuela se pone agua al punto de sal. Cuando hierve se le echan todos los ingredientes junto con las patatas, una hoja de laurel, el azafrán, el pimentón, dejándolo cocer hasta que las patatas estén blanditas; si se desea, añadimos pimiento asado y apartamos del fuego. Se sirve caliente.