PREPARACIONES A PARTIR DE CASCARAS DE PAPA AGOSTO 2025





CREMA DE CASCARA DE PAPA

- PASO A PASO DE NUESTRA CREMA A BASE DE CASCARA DE PAPA

- PASO # 1 INGREDIENTES / UTENSILIOS:

- 1- peso inicial (3,7kg), de papa pastusa
- 2- agua / desinfectante
- 3- cuchillos / tablas
- 4- ollas / cucharas
- 5- sal / aliños
- 6- licuadora / estufa
- 7- platos
- 8 BUENA ACTITUD





CREMA DE CASCARA DE PAPA

PASO # 2 ALISTAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

*** Tomamos la papa (3,7 kg)**

- **Limpieza y desinfección de la papa.**
- **Se realiza el pelado separando cascara de la papa generando asi la primera parte de nuestra materia prima principal cascara de papa (1,1kg).**

*** cocción de la cascara de papa por 30 min aproximadamente y adición de los de mas ingredientes (sal, tomillo, laurel, ajo, especias)**

- **Licuado**
- **Pruebas organolépticas**
- **Servido y consumo.**













CREMA DE CASCARA DE PAPA



- Se realiza la degustación de la crema de cascara de papa, se suministra la crema para nuestra población de dietas liquidas totales, ofreciendo asi una nueva experiencia generada de una practica de aprovechamiento cascara de papa



ESTRATEGIAS IEC 2025

