



## Su majestad la papa: 3 sencillas recetas para celebrar el Día Internacional de la Papa Frita

- *En su celebración global, los expertos de Simplot comparten 3 platillos con base en la papa frita, unos de los clásicos de la gastronomía global, que brilla por su versatilidad, nobleza, sabor y equilibrio nutrimental.*

**Ciudad de México a XX de agosto de 2022.-** Acompañamiento ideal de las clásicas hamburguesas, de las carnes, como *snack*, ingrediente de frescas ensaladas, o bien siendo la protagonista de dulces postres, las papas fritas son uno de los platillos más populares del mundo. De hecho, la papa frita es tan conocida que tiene un [día internacional](#) dedicado a ella: el 20 de agosto.

Esta celebración de un clásico de la gastronomía global es bien merecida, pues además de su nobleza, versatilidad y sabor, la papa frita, junto a una alimentación bien equilibrada, ofrece beneficios para la salud al ser una gran fuente de potasio, carbohidratos, fibra y vitamina C. Con esto en mente, **Gustavo Ángel Barrios, Innovation Chef de Simplot México**, comparte 3 sencillas recetas para degustar este Día Internacional de la Papa Frita:

### 1. Papas con carne de res y guacamole

- Ingredientes para el guacamole:
  - 200 g de pulpa de aguacate Simplot
  - 50 g de jitomate en cubos pequeños
  - 20 g de chile serrano finamente picado
  - 40 g de cebolla finamente picada
  - Cantidad suficiente de jugo de limón
  - Cantidad suficiente de sal
- Ingredientes para el montaje:
  - 400 g de papas fritas Conquest Delivery+ Simplot
  - 120 g de tiras de res cocinadas
  - 60 g de queso Oaxaca
  - 60 g de tocino frito en tiras
  - 140 g de guacamole Simplot
- Preparación para el guacamole:

- Mezclar la pulpa de aguacate Simplot y el resto de los ingredientes
- Sazonar con jugo de limón y sal, reservar
- Para servir:
  - Colocar como base las papas fritas Conquest Delivery Simplot
  - Agregar las tiras de res y el queso oaxaqueño, fundir el queso
  - Añadir guacamole Simplot y tiras de tocino

## **2. Papas gratinadas con salsa suiza**

- Ingredientes para la salsa suiza:
  - 600 g de tomate verde
  - 2 piezas de chile serrano
  - 1 diente de ajo
  - 50 g de cebolla
  - 120 g de queso crema
  - 50 ml de crema para batir
  - 6 g de cilantro
  - Cantidad suficiente de sal y pimienta
- Ingredientes para el montaje:
  - 400 g de papas fritas Conquest Delivery Simplot
  - 250 ml de salsa suiza
  - 90 g de queso manchego
  - 10 g de cebolla en aros
  - 20 ml de crema ácida
  - 100 g de pollo pechuga deshebrada
- Preparación de la salsa suiza:
  - Hervir el tomate, chile, ajo y cebolla hasta cocinar
  - Licuar los ingredientes cocinados y colar
  - Sofreír en una olla con un poco de aceite
  - Licuar el queso crema, cilantro y la crema para batir hasta obtener una mezcla homogénea
  - Sazonar con sal y pimienta, reservar
- Para servir:
  - Colocar salsa suiza de base en el platón para montar
  - Acomodar las papas fritas Conquest Delivery Simplot
  - Bañar con un poco de salsa suiza, colocar el queso manchego y gratinar
  - Añadir el pollo, crema ácida y colocar los aros de cebolla

## **3. Papas con chocolate semiamargo y fresas**

- Ingredientes para la ganache de chocolate semiamargo:
  - 200 ml de crema para batir
  - 150 g de chocolate semi amargo
  
- Ingredientes para la mezcla de azúcar con canela:
  - 300 g de azúcar
  - 15 g de canela en polvo
  
- Ingredientes para el montaje:
  - 400 g de papas fritas Conquest Delivery Simplot
  - 100 ml de ganache de chocolate
  - 5 g de romero finamente picado
  - 80 g de fresas
  - 50 g de frambuesas
  - 50 g de crumble de galleta de vainilla
  - 1 bola de helado de vainilla
  
- Preparación de la ganache de chocolate semiamargo:
  - Calentar la crema al fuego y verter sobre el chocolate
  - Remover hasta homogeneizar y reservar en manga pastelera
  
- Preparación de la mezcla de azúcar con canela:
  - Mezclar en un bowl el azúcar con canela en polvo, reservar
  
- Para servir:
  - Cubrir con la mezcla de azúcar y canela las papas recién fritas
  - Colocar como base las papas Conques Delivery Simplot
  - Añadir el romero finamente picado
  - Acomodar las fresas y las frambuesas de la manera deseada
  - Agregar crumble de galleta de vainilla
  - Colocar la bola de helado

*Tips: Calentar ligeramente el romero para potencializar sus propiedades.*

Con estas sencillas recetas, todo amante de la papa frita puede celebrar la invención de un alimento fascinante y delicioso que le ha dado momentos de felicidad a millones de personas. Y qué mejor momento para hacerlo que este Día Internacional de la Papa Frita.

-oOo-

### Sobre [Simplot](#)

Fundada en 1929 en la pequeña comunidad agrícola de Declo, Idaho, por J.R. "Jack" Simplot, Simplot es la compañía líder en la distribución de alimentos congelados dentro del mercado B2B de *food service* con presencia en 60 países y oficinas internacionales en 7 naciones. Cuenta con diferentes categorías de producto: papas congeladas, vegetales, frutas y pulpa de aguacate. En 1953 la compañía inventó las

papas prefritas congeladas, hoy es el segundo mayor productor de semillas en Estados Unidos, la tercera compañía de papas a nivel global y la firma privada #61 de Estados Unidos. Cuenta con más de 11,000 colaboradores en el mundo comercializando más de 1,000 diferentes tipos de producto. El propósito de Simplot es contribuir a la alimentación del mundo a través de un cultivo responsable. La compañía apoya a las comunidades donde tiene presencia, con un enfoque en la sostenibilidad, al producir más con menos recursos. En 2017, su planta procesadora en Idaho fue reconocida como Planta Verde en Estados Unidos; en 2018, 2019 y 2020 se posicionó en México como uno de los mejores lugares para trabajar en el ranking Great Place to Work®. Simplot brinda productos que hagan que sus clientes vivan la mejor experiencia, generando negocios rentables, con crecimiento para socios comerciales, operadores y distribuidores. Visita: <https://simplotmexico.com.mx/>

**Síguenos en:**

Facebook: <https://www.facebook.com/SimplotMexico>

Instagram: <https://www.instagram.com/simplotmx>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/simplotmx>

**Contacto para prensa**

another

Elena Aranda | Sr. PR Executive

[elena.aranda@another.co](mailto:elena.aranda@another.co)