

All About Purple Potatoes



Purple Potatoes are a part of the Nightshade family along with eggplants and bell peppers. Purple potatoes have a pronounced earthy, sweet, and nutty flavor when cooked.

Fun Fact: It is said that purple potatoes originate from the Incan tribes of Peru, referred to as the “food of gods.”

Select purple potatoes that are deeply colored and firm without bruises.

Store these potatoes in a cool, dark place; or the refrigerator

No need to peel! As with all potatoes, the tastiest and most nutritious part is the skin!

Roast, boil or grill purple potatoes until just fork tender.



RECIPE

Dilly Purple Potato Salad



Servings: 4

Prep Time: 25

Ingredients:

1 lb. purple potatoes, roasted or boiled, and cut into cubes

small onion, diced

1 small cabbage, chopped

2 Tbsp. fresh dill, finely chopped

2-3 scallions, sliced

1/4 cup apple cider vinegar

2-3 Tbs olive oil

Salt and pepper to taste

Preparation:

1. Wash and dry potatoes; toss in 2-3 tbs of olive oil, and roast in a 350 degree oven for 15-25 minutes OR boil potatoes for 10-12 minutes
2. While potatoes are cooking, heat up a skillet and slowly sauté onions for 5-10 minutes, caramelizing them. They should start to brown. Raise heat to high, and add apple cider vinegar, then cabbage, and potatoes. Cook for an additional 1-2 minutes.
3. Take skillet off of the heat and add scallions, dill, olive oil and salt and pepper. Serve warm or cold, and enjoy!



Todo sobre las papas moradas



Las papas doradas son parte de la familia como la berenjena y pimentón. Las papa moradas tienen un gusto terroso, dulce, y de nuez.

Dato Interesante: Dicen que las papas moradas son de origen Inca, y la conocían como la "comida de dioses"

Elija papas de color profundo, que sean firmes, pero sin moretones.

Guarde estas papas en un lugar fresco, oscuro, o en la heladera.

No necesita pelarlas! Como todas las papas la parte más deliciosa y nutritiva está en la cascara.

Rostiza, hierva o asarlas hasta que las papas estén tiernas.



RECETA

Ensalada de papa morada con Eneldo



Porciones: 4

Preparación: 25 minutos

Ingredientes:

1 libra de papas moradas, rostizadas o hervidas y cortadas en cubos.

1 cebolla pequeña picada
1 repollo pequeño, cortado
2 Cda. Eneldo, picado fino
2-3 cebolletas, rebanadas
1/4 taza vinagre de cidra de manzana
2-3 cda de aceite de oliva
Sal y pimienta a gusto

Preparación:

1. Lava y seca las papas; mezcla con el aceite y rostiza en un horno a 350 por unos 15-25 minutos O hierva por 10-12 minutos
2. Mientras se cocinan las papas, calienta una sartén y lentamente saltea las cebollas por 5-10 minutos, caramelizándolas. Deberían ser un color café. Sube el fuego a alto, y agregue el vinagre, después el repollo y las papas. Cocine por unos 1-2 minutos adicionales
3. Saca la sartén del fuego y agregue las cebolletas, el eneldo, aceite de oliva y la sal y pimienta. Sirva frío o caliente, y disfrute!

