

Con el otoño comienza la recolecta de la patata tardía, "ideal para cocinar", según Monti

Las patatas tardías se recogen a partir de los 6 meses después de ser sembradas. Octubre es de los últimos meses en los que este tipo de patata se recolecta

Con el cambio estacional, los agricultores comienzan a sembrar los nuevos cultivos correspondientes a la temporada de otoño. Entrada esta nueva época del año, comienzan los cultivos de acelgas, lechugas, zanahorias o brócoli entre otros. La patata, es una de las pocas variedades de hortalizas que se puede tener plantada en tierra de manera natural durante todo el año. Es ahora, que han pasado más de 6 meses después de la siembra de temporada, cuando se comienza a recoger la denominada como "patata tardía".

Desde Monti, empresa con más de 50 años de experiencia, afirman que "la patata tardía es ideal para cocinar determinados platos perfectos para este otoño". Aseguran que este tipo de patata, más abundante en esta época del año "se recomienda especialmente para el acompañamiento de guisos o cremas de verduras por sus características. También es ideal para la preparación de purés o para disfrutar de unas buenas patatas asadas".

La piel de la patata tardía es más dura, más gruesa y más arrugada que la de las patatas habituales. Su sabor es más intenso, es por ello que desde Monti declaran que "este tipo de patata tiene un potencial altísimo en el mundo de la cocina. Sus condiciones pueden ayudar a crear platos donde la patata no se queda en un simple acompañamiento, sino en la pieza clave del plato".

Como empresa dedicada a la fabricación de patatas fritas mediante cultivos sostenibles, desde Monti conocen de primera mano todos los procesos y etapas del cultivo de patatas. Aseguran que "las patatas tardías tienen un mayor contenido en almidón que las patatas tempranas o de temporada. Es por ello que resultan idóneas para la elaboración de salsas. También recogen y absorben mejor los sabores y los nutrientes, lo cual resulta idóneo para los platos cocinados a fuego lento".

Desde la fábrica confirman que "este tipo de patatas tienen un mayor tamaño, lo cual también nos ayuda a la hora de cocinar este tipo de platos cocinados a fuego lento, ya que no tendremos que emplear tantas unidades. Su piel está cargada de vitaminas y nutrientes los cuales podemos aprovechar para dar más sabor aún a los platos que cocinemos con ellas".

Datos de contacto:

Monti

+34 957 650 216

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Andalucía](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>