

Libro de Recetas



¡Es la hora de fiesta de papas con las papas perfectas!



LA RECETA FAVORITA DE ALEX DE PAPAS ALEVINES

Dedos de papa

- 1½ libra de papas alevines
- 2 cucharadas de aceite de olive
- 1 cucharadita de sal de ajo

Precalentar el horno a 400 grados. En un tazón hondo mediano mezclar las papas con el aceite de oliva y la sal de ajo. Extender en una sola capa la papa en una bandeja para hornear. Cocinar, revolviendo varias veces durante 30-40 minutos o hasta que estén crujientes por fuera y tiernos por dentro al pincharlas con un tenedor.



LA RECETA FAVORITA DE JASMINE DE PAPAS ROJAS

Ensalada de papas asadas con salsa de pesto

3 libras de papas rojas de tamaño mediano
1 cucharada de aceite de olive
4 onzas de salsa pesto

Caliente el horno a 425 grados. Dejar la piel de las papas y cortelas en trozos. Coloque las papas en un recipiente grande y rocíe con aceite de oliva, mezclar bien. Acomodar las papas en una sola capa en una bandeja para hornear antiadherente. Asar, dandoles vuelta una vez por la mitad, 30 minutos, o hasta que esten doradas y tiernas. Cubrir y refrigerar hasta que este listo para servir. Justo antes de servir, mezclar bien con la salsa pesto.

Opcional: espolvorear con queso parmesano.



LA RECETA FAVORITA DE KATLYN DE PAPAS MORADAS

Papas moradas fritas

2 cucharadas de aceite de olive
1 cucharadita de sal
3 papas moradas grandes cortadas en rodajas finas

Precalentar el horno a 400 grados. Mezclar el aceite y sal en un tazón grande. Agregue las papas y mezclar bien. Acomodar las papas en una sola capa en las bandejas.

Hornear hasta que las papas comiencen a dorarse en la parte inferior, unos 15 minutos. Voltar las papas y cocer hasta que esten crujientes y marrones por unos 20 minutos. Espolvorear con sal si es necesario.



LA RECETA FAVORITA DE ELENA DE PAPAS BLANCAS

Confetti pure de papa

4 papas blancas medianas
 $\frac{1}{3}$ taza de leche baja en grasa
2 cucharadas de mantequilla
1 taza de verduras congeladas, cocine de acuerdo a las instrucciones del paquete

Pelar y cortar las papas en trozos de 1 pulgada. Coloque las papas en una olla mediana y verter agua suficiente para cubrir. Poner la olla a fuego alto y dejar hervir. Hervir 10 minutos, o hasta que estén tiernos. Drenar, luego sacudir las papas hasta que estén secas. Machacar con un prensapapas o tenedor. Anada la leche, mantequilla y los vegetales cocidos. Servir caliente.



LA RECETA FAVORITA DE TONY DE PAPAS PEQUEÑAS

Pure de papas

5 papas pequenas Yukon de color oro
5 papas rojas pequenas
Aceite en aerosol
Chile en polvo
Pimienta recién molida al gusto

Colocar las papas en un plato apto para microondas. Colocar el plato en el microonda a temperature alta durante 3 a 4 minutos. Retirar las papas del horno microonda y usar papel toalla para cubrir cada papa y aplastar las papas en una tabla de cortar hasta $1\frac{3}{4}$ de pulgada de espesor. Rocie la sartén con aceite aerosol, calendar y anadir el pure de papa. Cocine durante 1 a 2 minutos hasta que las papas comiencen a dorarse. Espolvorear con sal, chile en polvo y pimienta al gusto. Servir caliente.



LA RECETA FAVORITA DE ASHLEY DE PAPAS RUSSET

Papas asadas en microonda y en el horno

4 papas medianas Russet (rojizas)
1 taza de brocoli al vapor
 $\frac{1}{2}$ de crema agria
1 taza de queso rallado,
queso cheddar bajo en grasa

Hacer agujeros a las papas con un tenedor. Precalentar el horno a 450 grados. Poner en el microonda las papas a fuego alto por 7 minutos. Sacar las papas. Cuando se han enfriado, cortarlas a lo largo, por el centro. Sacar del centro de las papas. Mezclar la parte que se ha sacado del centro de la papa con el brocoli, crema agria, y $\frac{3}{4}$ de queso, mezclarlo hasta que quede como un pure cremoso. Con una cuchara de $\frac{1}{8}$ colocar la crema en cada papa. Cubrir con el queso restante. Colocar las papas en una bandeja de hornear y hornear por 8 minutos.



LA RECETA FAVORITA DE KEVIN DE PAPAS AMARILLAS

Papa amarilla a la parilla

3 cucharadas de aceite de olive
1 diente de ajo picado
2 cucharadas finamente picada de hojas
de romero fresco
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
1 $\frac{1}{2}$ libra de papas amarillas sin pelar,
cortado en $\frac{1}{2}$ pulgada de grosos

Precalentar la parilla a fuego mediano. Mezclar el aceite, romero y la sal en un plato llano. Agregar las rodajas de papa y darle vuelta hasta que estén bien cubiertos. Poner las papas en la parilla y cocinarlas durante 8 minutos o hasta que estén blandas. Voltearlas a las papas en la parilla y cocinarlas durante 10 minutos más o hasta que estén cocidas. Retirar de la parilla y servir con su comida favorita.