

MASHED POTATOES



Servings

3 Servings



Cook time

30 Minutes



Calories

180 calories

Ingredients:

- 2 medium potatoes
- 2 tbsp butter
- ¼ cup milk
- Salt and pepper to taste

Steps for Cooking:

1

Prepare the Potatoes: Peel the potatoes and cut them into evenly sized chunks (about 1-2 inches).

2

Boil the Potatoes: Place the potato chunks in a small pot and cover with cold water. Add a pinch of salt. Bring to a boil over medium-high heat. Once boiling, reduce the heat and let them simmer for about 15 minutes, or until fork-tender.

3

Drain the Potatoes: Carefully drain the potatoes in a colander and let them sit for a minute to release excess moisture.

4

Mash the Potatoes: Return the potatoes to the pot. Add the butter and mash with a potato masher or fork until smooth.

5

Add Milk and Seasonings: Gradually stir in the milk until you reach your desired consistency. Season with salt and pepper to taste.

6

Mix Until Smooth: Mix until the potatoes are creamy. Be careful not to over-mix to avoid a gummy texture.

7

Serve: Serve warm, topped with a little extra butter if desired.

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

KidS
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county

PURE DE PAPA



Porciones
3 porciones



Hora de cocinar
30 minutos



Calorías
180 calorías

Ingredientes:

- 2 patatas medianas
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ taza de leche
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1 Prepare las papas: Pele las papas y córtalas en trozos del mismo tamaño (aproximadamente 1 a 2 pulgadas).

Hervir las patatas: Coloca los trozos de patata en una olla pequeña y cubrelos con agua fría.

2 Agrega una pizca de sal. Llevar a hervir a fuego medio-alto. Una vez que hierva, reduzca el fuego y déjelos cocinar a fuego lento durante unos 15 minutos o hasta que estén tiernos.

3 Escurrir las patatas: Escurrir con cuidado las patatas en un colador y dejar reposar un minuto para que suelten el exceso de humedad.

4 Triture las papas: Regrese las papas a la olla. Agregue la mantequilla y triture con un machacador de papas o un tenedor hasta que quede suave.

5 Agregue leche y condimentos: Agrega poco a poco la leche hasta alcanzar la consistencia deseada. Sazone con sal y pimienta al gusto.

6 Mezclar hasta que quede suave: Mezclar hasta que las patatas estén cremosas. Tenga cuidado de no mezclar demasiado para evitar una textura gomosa

7 Servir: Sirva caliente, cubierto con un poco más de mantequilla si lo desea.

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES