Papas Fluorescentes

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Edamame, congelado, blanqueado, sin cáscara	9 lbs	
Papas de Idaho	10 lbs	
Leche baja en grasa 2%		1.75 galones
Mantequilla		1.5 tazas
Crema agria baja en grasa		1.5 tza
Sal		1 taza
Pimienta blanca		3/4 taza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**NA**	
Total Fat	NA	
Protein	NA	
Carbohydrates	NA	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	NA	
Sodium	300 mg	

Directions

1. Coloque el edamame en una sartén grande. Cubra con agua por lo menos 2 pulgadas arriba del edamame y lleve a punto de ebullición. Cocine por 10 minutos o hasta que esté suave. Escurra el edamame y apártelo a un lado.
2. Ponga a hervir una olla grande de agua. Pele y hierva las papas y cocínelas en el agua hasta que pueda fácilmente introducir un tenedor (aproximadamente 15 minutos).
3. Caliente la leche y la mantequilla en una olla pequeña.
4. Coloque todos los ingredientes en una batidora grande o procesadora de alimentos, si está disponible. Bátalos hasta obtener un puré suave.

Notes

Sugerencias para servir:

Esta combinación sedosa de frijoles de soja y papas de Idaho es una manera fantástica y deliciosa de esconder cantidades de nutrientes en las comidas comunes que los niños tanto les encanta. – puré de papa hecho en casa. Este plato ofrece lo mejor de la comida casera y el color brillante y fresco atraerá a todos los niños.