

Papas Rojas con Hierbas

Makes: 50 or 100 servings

Ingredients	50 Servings		100 Servings	
	Weight	Measure	Weight	Measure
Papas rojas miniatura, sin pelar	14 lb		28 lb	
Albahaca, seca		1/2 tza		3/4 tza
Cebollines, secos		1/2 tza		3/4 tza
Jugo de limón		1/2 tza		3/4 tza
Pimienta negra, molida		1 1/2 tza		1 Cda
Aceite vegetal		2/3 tza		1 1/3 tza

Directions

1. En una olla grande o en una caldera de vapor, hierva las papas por aproximadamente 20 minutos, hasta que se sientan suaves al insertar un tenedor.
2. Mientras cocina las papas, combine la albahaca, cebollines, jugo de limón, pimienta y aceite en una sartén y caliente a fuego lento.
3. Escorra las papas una vez suaves, y deje que el vapor se evapore.
4. Permita que las papas se sequen al aire ligeramente, antes de agregarles la mezcla de aceite.
5. Vierta la mezcla de hierbas y aceite caliente sobre las papas cocidas y revuélvalas ligeramente hasta cubrir las bien.
6. Sirva inmediatamente o manténgalas en el horno a 200° F hasta que esté lista para servir las.
7. Sirva ½ taza (4 onzas).

Notes

Sugerencia adicional:

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	120	
Total Fat	3 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	21 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	NA	
Sodium	10 mg	

Puede encontrar la receta para 25 porciones y porciones familiares en este enlace [here](#).