

Mashed Potatoes

Mashed Potatoes Directions:

Stovetop: Combine water, salt, and butter in a pot according to the chart below. Heat until boiling. Remove from heat and add cold milk. Stir in potatoes gently and let stand until moist. Whip lightly with fork and serve.

Microwave: Combine water, salt, and butter according to the chart below in a microwave-safe serving bowl. Heat to a boil in microwave on high setting. Remove from microwave and add cold milk. Stir in potatoes gently and let stand until moist. Whip lightly with fork and serve.

Servings	Water	Salt	Butter/Margarine	Milk	Potatoes
2	2/3 cup	¼ teaspoon	1 tablespoon	1/3 cup	2/3 cup
4	1 1/3 cups	½ teaspoon	2 tablespoons	2/3 cup	1 1/3 cups
8	2 2/3 cups	1 teaspoon	4 tablespoons	1 1/3 cups	2 2/3 cups

“Ontario-Montclair School District is an equal opportunity provider and employer”

Receta para cacerola de puré de papas

Instrucciones alternas para puré de papas:

Estufa (a fuego): Combine el agua, la sal y la mantequilla en una olla de acuerdo con las medidas que se encuentran en la tabla a continuación. Caliente hasta hervir. Retire del fuego y añada la leche fría. Añada lentamente las papas y déjelas reposar hasta que estén bien hidratadas. Bátalas ligeramente con un tenedor y sirva.

Microondas: Combine el agua, la sal y la mantequilla de acuerdo con las medidas que se encuentran en la tabla de abajo en un recipiente para microondas. Caliente hasta que hierva en el microondas en alta potencia. Sáquelo del microondas y añada leche fría. Añada lentamente las papas y deje reposar hasta que estén bien hidratadas. Bátelas ligeramente con un tenedor y sirva.

Porciones	Agua	Sal	Mantequilla/margarina	Leche	Papas
2	2/3 taza	¼ cucharadita	1 cucharada	1/3 taza	2/3 taza
4	1 1/3 tazas	½ cucharadita	2 cucharadas	2/3 taza	1 1/3 tazas
8	2 2/3 tazas	1 cucharadita	4 cucharadas	1 1/3 tazas	2 2/3 tazas

“El Distrito Escolar Ontario-Montclair es un proveedor y empleador de igualdad de oportunidades”