



Pan de batata

Necesitarás:

1 taza de batatas cocidas y en puré 1 1/2 tazas de azúcar blanca 1/2 taza de aceite vegetal
1 3/4 tazas de harina para todo uso tamizada 2 huevos grandes 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de canela molida 1/2 cucharadita de nuez moscada molida 1/4 cucharadita de sal
1/3 taza de agua 1/2 taza de nueces pecanas picadas

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Engrase un molde para pan de 9x5 pulgadas.
- Combine el azúcar y el aceite en un tazón grande; Batir bien. Agregue los huevos y bata hasta que estén bien combinados.
- Combine la harina, el bicarbonato de sodio, la canela, la nuez moscada y la sal en un tazón aparte.
- Revuelva la mezcla de harina en la mezcla de huevo alternativamente con agua. Agregue las batatas y las nueces picadas.
- Vierta la masa en un molde para pan preparado.
- Hornear en el horno precalentado hasta que un palillo salga limpio, aproximadamente 1 hora.

Patatas Hasselback

Necesitarás:

6 papas Russet 1/4 taza de aceite de oliva 1/4 taza de mantequilla, derretida
Sal y pimienta al gusto 8 rebanadas de queso cheddar cortado fino cortado en cuadrados de 1 pulgada
4 rebanadas de tocino cocido y desmenuzado 1/3 taza de crema agria 2 cucharadas de cebollas verdes en aerosol para cocinar

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 450 grados F. Cubra la bandeja con papel de aluminio, luego cubra la lámina con aerosol para cocinar.
- Coloque una papa en la tabla de cortar entre dos palillos. Corta la papa en rodajas gruesas de 1/4".
- Los palillos evitarán que cortes hasta el final.
- Repita el proceso con las papas restantes. Coloque las papas en la bandeja de hoja.
- En un tazón pequeño, bata el aceite de oliva, la mantequilla, la sal y la pimienta.
- Pincelar la mezcla por todas las patatas, asegurándose de conseguir un poco entre las rodajas.
- Hornea de 50 a 60 minutos hasta que las papas estén tiernas y doradas. Retire y deje enfriar durante 5 minutos.
- Inserte las rodajas de queso cheddar entre cada una de las papas cortadas. Devuelva las patatas al horno.
- Hornea durante 3 a 5 minutos adicionales o hasta que el queso se derrita. Cubra cada papa con crema agria.
- Espolvorea tocino y cebollas verdes por encima. Servir inmediatamente.

Sartén de salchicha de batata y manzana

Necesitarás:

1 batata mediana pelada y cortada en cubos de 1/2 pulgada. 1 cucharada de aceite de oliva 1/2 cucharadita de sal
1/2 cebolla amarilla mediana, picada 2 manzanas cortadas en trozos de 1/2 pulgada 1/2 cucharadita de tomillo seco
4 eslabones grandes de salchicha de pollo precocida 3 dientes de ajo 3/4 taza de caldo de pollo

Instrucciones:

- Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio alto. Una vez que el aceite esté caliente, agregue las cebollas, las batatas y la sal.
- Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que las cebollas estén translúcidas y las papas estén tiernas, aproximadamente 10 minutos.
- Agregue las manzanas, el ajo, el tomillo y las salchichas en rodajas. Cocine durante 5 minutos.
- Agregue el caldo a la sartén y lleve a ebullición. Cocine hasta que el caldo se haya evaporado, aproximadamente 5 minutos.
- Servir y disfrutar caliente. Deje que las sobras se enfríen y guárdelas en el refrigerador hasta por 3 días.

Rodajas de batata de romero y naranja

Necesitarás:

4 batatas pequeñas 1 cucharada de aceite de oliva 1/4 cucharadita de sal 1/8 cucharadita de pimienta negra
2 cucharadas de mantequilla 2 cucharaditas de romero seco 2 cucharaditas de ralladura de naranja

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 450 grados F. Cubra la bandeja para hornear con pergamino o papel de aluminio. Superficie ligeramente engrasada.
- Corte las batatas (sin pelar) en gajos de 1/2 pulgada.
- Coloque las cuñas en la bandeja para hornear preparada en una sola capa. Rocíe con aceite, sal y pimienta.
- Asar, remover y voltear cada 5 minutos, hasta que estén dorados y tiernos; alrededor de 20 - 25 minutos.
- Observe las papas con cuidado porque se quemarán fácilmente. Coloque las papas doradas en un tazón.
- Caliente la mantequilla en una sartén pequeña a fuego medio hasta que se derrita y se dore, aproximadamente 5 minutos.
- Agregue el romero y la ralladura de naranja. Vierta sobre las rodajas de batata y mezcle para cubrir.

Frittata de espinacas y patatas

Necesitarás:

6 papas rojas baby cortadas en rodajas finas o 2 tazas de papas peladas y cortadas en cubitos 2 cucharadas de aceite vegetal

1 taza de espinacas frescas rasgadas 2 - 3 cucharadas de cebollas verdes en rodajas 1 cucharadita de sal
1 cucharadita de ajo machacado o 1/2 cucharadita de ajo en polvo pimienta al gusto 6 huevos grandes
1/3 taza de leche o media y media 1/2 taza de queso cheddar rallado
puede agregar más verduras cortadas en cubitos y / o salteadas

Instrucciones:

- Caliente el aceite en una sartén mediana a fuego medio. Use una sartén que se pueda poner en el horno.
- Cocine las papas en aceite caliente, revolviendo ocasionalmente hasta que estén tiernas pero firmes; unos 10 minutos.
- Mezcle espinacas, cebollas, ajo y otras verduras si lo desea.
- Cocine y revuelva hasta que las espinacas se marchiten; alrededor de 1 - 2 minutos.
- Batir juntos los huevos, la leche, la sal y la pimienta. Reservar.
- Cuando las verduras en la sartén estén listas, vierta la mezcla de huevo y espolvoree con queso.
- Hornear en un horno precalentado a 450 grados F. horno hasta que ya no se agite; alrededor de 9 - 10 minutos.

Pastel de papa y limón colonial

Necesitarás:

2 papas blancas, peladas, hervidas y trituradas 2/3 taza de mantequilla 1 taza de azúcar blanca
1/2 cucharadita de polvo de hornear 1/8 cucharadita de sal 1/2 taza de crema batida espesa
1/2 taza de leche 2 - 3 cucharaditas de ralladura de limón 2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de extracto de vainilla 1/4 cucharadita de nuez moscada 4 huevos, batidos
2 cáscaras de pastel (9 pulgadas)

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F.
- En un tazón mediano, mezcle el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
- Agregue las papas y la mantequilla o la margarina y mezcle bien.
- Agregue gradualmente la crema batida y la leche, revolviendo hasta que esté bien mezclada.
- Agregue la ralladura de limón, el jugo de limón, la vainilla y la nuez moscada.
- Añadir los huevos batidos y mezclar bien.
- Vierta la mezcla en cáscaras de pastel y colóquela en el horno precalentado.
- Hornea durante 55 minutos o hasta que el cuchillo insertado en el centro salga claro.
- Mejor cuando se sirve frío.