

Mas que puré de papa! Use las papas instantáneas en una forma nueva!

¿Pan de papa? Evite la hervida y la machacada usando las hojuelas de papa (añada agua) en su receta. Haga pollo, pescado o cerdo “frito al horno”: moje la carne en una mezcla de huevo y leche, cubra con las hojuelas y cocine al horno.

Use el pure de papa para espesar, reemplazando por la maizena o la harina en su sopa favorita. Mezcle lo que quedó del puré de papa con huevos, leche, cebolla, queso y un poco de harina para hacer panqueques de papa.

Cubra su plato al horno con puré de papa y cocine al horno hasta que se dore.

Mezcle el puré de papa con la carne molida cuando esté haciendo hamburguesas o bolas de carne. Le hará rendir su carne y mantendrá la masa compacta.



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

Mas que puré de papa! Use las papas instantáneas en una forma nueva!

¿Pan de papa? Evite la hervida y la machacada usando las hojuelas de papa (añada agua) en su receta. Haga pollo, pescado o cerdo “frito al horno”: moje la carne en una mezcla de huevo y leche, cubra con las hojuelas y cocine al horno.

Use el pure de papa para espesar, reemplazando por la maizena o la harina en su sopa favorita. Mezcle lo que quedó del puré de papa con huevos, leche, cebolla, queso y un poco de harina para hacer panqueques de papa.

Cubra su plato al horno con puré de papa y cocine al horno hasta que se dore.

Mezcle el puré de papa con la carne molida cuando esté haciendo hamburguesas o bolas de carne. Le hará rendir su carne y mantendrá la masa compacta.



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

Mas que puré de papa! Use las papas instantáneas en una forma nueva!

¿Pan de papa? Evite la hervida y la machacada usando las hojuelas de papa (añada agua) en su receta. Haga pollo, pescado o cerdo “frito al horno”: moje la carne en una mezcla de huevo y leche, cubra con las hojuelas y cocine al horno.

Use el pure de papa para espesar, reemplazando por la maizena o la harina en su sopa favorita. Mezcle lo que quedó del puré de papa con huevos, leche, cebolla, queso y un poco de harina para hacer panqueques de papa.

Cubra su plato al horno con puré de papa y cocine al horno hasta que se dore.

Mezcle el puré de papa con la carne molida cuando esté haciendo hamburguesas o bolas de carne. Le hará rendir su carne y mantendrá la masa compacta.



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

Mas que puré de papa! Use las papas instantáneas en una forma nueva!

¿Pan de papa? Evite la hervida y la machacada usando las hojuelas de papa (añada agua) en su receta. Haga pollo, pescado o cerdo “frito al horno”: moje la carne en una mezcla de huevo y leche, cubra con las hojuelas y cocine al horno.

Use el pure de papa para espesar, reemplazando por la maizena o la harina en su sopa favorita. Mezcle lo que quedó del puré de papa con huevos, leche, cebolla, queso y un poco de harina para hacer panqueques de papa.

Cubra su plato al horno con puré de papa y cocine al horno hasta que se dore.

Mezcle el puré de papa con la carne molida cuando esté haciendo hamburguesas o bolas de carne. Le hará rendir su carne y mantendrá la masa compacta.



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

Mas que puré de papa! Use las papas instantáneas en una forma nueva!

¿Pan de papa? Evite la hervida y la machacada usando las hojuelas de papa (añada agua) en su receta. Haga pollo, pescado o cerdo “frito al horno”: moje la carne en una mezcla de huevo y leche, cubra con las hojuelas y cocine al horno.

Use el pure de papa para espesar, reemplazando por la maizena o la harina en su sopa favorita. Mezcle lo que quedó del puré de papa con huevos, leche, cebolla, queso y un poco de harina para hacer panqueques de papa.

Cubra su plato al horno con puré de papa y cocine al horno hasta que se dore.

Mezcle el puré de papa con la carne molida cuando esté haciendo hamburguesas o bolas de carne. Le hará rendir su carne y mantendrá la masa compacta.



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE