

Potatoes ... are very different from each other.



Baking Potatoes (Russet): These starchy potatoes generally have very thick skin and are perfect for light and soft baked and roasted potatoes. **Whites:** They are very versatile and taste delicious, steamed, mashed, French fried, roasted, scalloped, and au gratin. **Reds:** They tend to keep their shape very well when they are cooked and are very suitable for roasting, boiling, steaming, baking, sauteing, salads and soups.

Yellows (Yukon Gold): They are considered among the best all-purpose varieties. It has a golden buttery flavoured flesh. **Heirlooms:** Come in different colours so you'll just have to try them to see what each variety taste like! You can grill, bake, roast, boil, or even pan-fry them.



Fancy Baked Potato

Makes 8 servings

Ingredients:

- 8 medium Russet potatoes
- 1/2 cup melted butter
- 2 teaspoons salt
- 1/2 teaspoon of pepper
- 2/3 cup shredded cheddar cheese
- 1/3 cup grated Parmesan cheese
- 2 tablespoons fresh parsley (optional)

Directions:

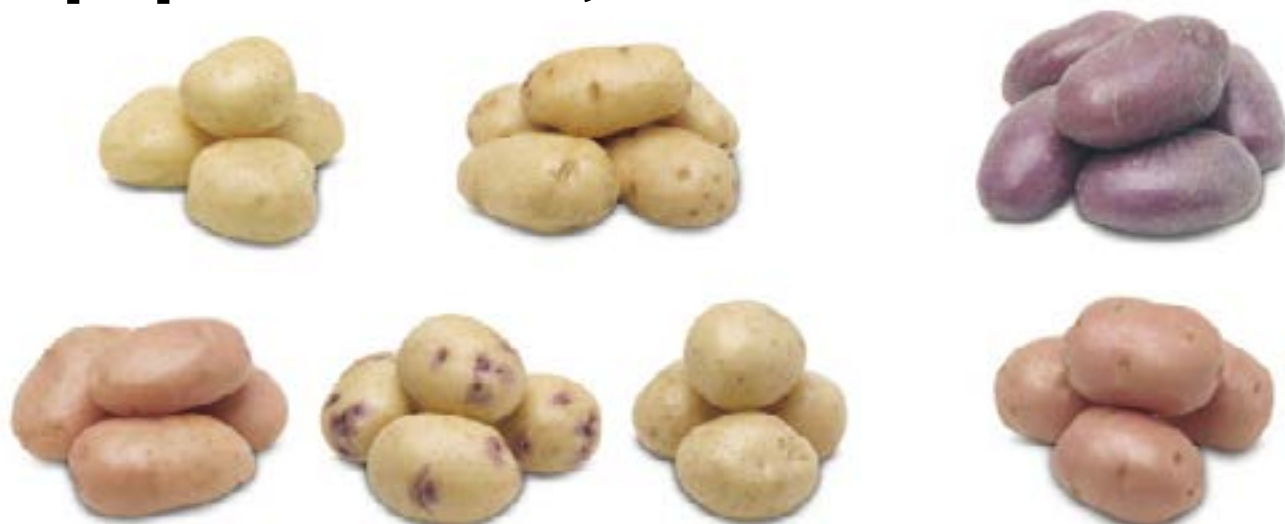
1. Preheat the oven to 425 °. With a sharp knife, cut each potato cross in 1/8-in. slices, leaving the slices together at the bottom; Spread the potato slices slightly and place them in a greased place of 13x9 inches. Baking dish. In a small bowl, mix the butter, salt and pepper; sprinkle on the potatoes.
2. Bake, uncovered, 50-55 minutes or until potatoes are tender. In a small bowl, mix the cheeses with herbs; sprinkle on the potatoes. Bake about 5 more minutes or until cheese melts.

Tip: a wooden spoon can help avoid cutting the base of the potatoes. Place the spoon next to the potato, then carefully cut until the blade touches the handle.



courtesy: Tasteofhome.com

Las papas ... son muy diferentes unas de otras.



Patatas al horno: Estas papas con almidón generalmente tienen una piel muy gruesa y son perfectas para papas horneadas y asadas livianas y suaves. **Blanca:** Son muy versátiles y tienen un sabor delicioso, cocido al vapor, en puré, frito francés, asado, festoneado y gratinado.

Rojos: Tienden a mantener su forma muy bien cuando se cocinan y son muy adecuados para asar, hervir, cocinar al vapor, hornear, saltear, ensaladas y sopas.

Amarilla: Se consideran entre las mejores variedades para todo uso. Tiene una carne con sabor a mantequilla dorada.



Papa al horno de lujo



Ingredientes:

Rinde 8 porciones

- 8 papas Russet medianas
- 1/2 taza de mantequilla, derretida
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 2/3 taza de queso cheddar rallado
- 1/3 taza de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de parsely fresco (opcional)

Direcciones:

1. Precalentar el horno a 425 °. Con un cuchillo afilado, corte cada papa en cruz en 1/8-in. rodajas, dejando las rodajas unidas en la parte inferior; Extienda las rebanadas de papa ligeramente y colóquelas en un lugar engrasado de 13x9 pulgadas. Plato de hornear. En un tazón pequeño, mezcle la mantequilla, la sal y la pimienta; espolvorear sobre las patatas.
2. Hornee, sin tapar, 50-55 minutos o hasta que las papas estén tiernas. En un tazón pequeño, mezcle los quesos con hierbas; espolvorear sobre las patatas. Hornear unos 5 minutos más o hasta que el queso se derrita.

Consejo: una cuchara de madera puede ayudar a evitar cortar la base de las papas. Coloque la cuchara al lado de la papa, luego corte con cuidado hasta que la hoja toque el mango.