



Scalloped Potatoes



Neighbor**Impact**
Food Bank

Ingredients

- 1/4 cup butter
- 1 large onion diced
- 2 cloves garlic minced
- 1/4 cup flour
- 2 cups milk
- 1 cup chicken broth
- 1 1/4 tsp salt divided
- 1 tsp pepper divided
- 3 lbs white or gold potatoes sliced 1/8 inch thick

Instructions

- Preheat oven to 350 degrees and grease a 9x13 inch baking dish

To Make the Sauce

- In a large saucepan, melt butter the butter over medium-low heat. Add the onion and garlic and cook about 3 minutes. Add the flour and cook for 1-2 minutes.
- Combine the milk and broth. Add a small amount at a time, whisking after each addition. Bring to a boil while continuing to whisk. Stir in 1/2 teaspoon salt and 1/4 teaspoon pepper and let boil for 1 minute.

Assembly

- Place 1/3 of the potatoes in the prepared dish and season each layer with 1/4 teaspoon salt and 1/8 teaspoon pepper. Pour 1/3 of the cream sauce over top.
- Repeat the layers ending with cream sauce. Cover and bake for 45 minutes.
- Uncover and bake for an additional 35-45 minutes or until golden brown and potatoes are tender. Broil for 3-4 minutes or until golden on top.
- Allow to rest for at least 15 minutes before serving.



Scalloped Potatoes



NeighborImpact
Food Bank

Ingredientes

- 1/4 taza de mantequilla
- 1 cebolla grande picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1/4 taza de harina
- 2 tazas de leche
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 1/4 cucharadita de sal dividida
- 1 cucharadita de pimienta dividida
- 3 libras de papas blancas o doradas cortadas en rodajas de 1/8 de pulgada de grosor

Instrucciones

- Precaliente el horno a 350 grados y engrase una fuente para hornear de 9x13 pulgadas.

Para hacer la salsa

- En una cacerola grande, derrita la mantequilla a fuego medio-bajo. Agrega la cebolla y el ajo y cocina unos 3 minutos. Agrega la harina y cocina durante 1-2 minutos.
- Combina la leche y el caldo. Agregue una pequeña cantidad a la vez, batiendo después de cada adición. Llevar a ebullición sin dejar de batir. Agregue 1/2 cucharadita de sal y 1/4 cucharadita de pimienta y deje hervir durante 1 minuto.

Asamblea

- Coloque 1/3 de las papas en el plato preparado y sazone cada capa con 1/4 de cucharadita de sal y 1/8 de cucharadita de pimienta. Vierta 1/3 de la salsa de crema encima.
- Repita las capas terminando con salsa de crema. Tapar y hornear por 45 minutos.
- Destape y hornee por 35 a 45 minutos más o hasta que estén doradas y las papas estén tiernas. Ase durante 3-4 minutos o hasta que esté dorado por encima.
- Dejar reposar antes de servir