

New Potatoes in Dill Cream Sauce

2-1/2 lb. new red potatoes, quartered
1 container (8 oz) Chive & Onion Cream
Cheese Spread
1/4 cup milk
1 green pepper, chopped
3 Tbsp. chopped fresh dill

PLACE potatoes in large saucepan: add
enough water to cover. Bring to a boil.
Reduce heat to medium; cook 15
minutes or until potatoes are tender.
MEANWHILE, mix cream cheese
spread, milk and green pepper in large
microwavable bowl. Microwave on
HIGH 40 to 50 seconds or until cream
cheese spread is melted; stir until well
blended. Stir in dill.

ADD drained potatoes; toss lightly to
coat.

TIPS

Great Substitute

Substitute chopped fresh basil leaves or
2 tsp. dill weed for the chopped fresh
dill.

Creative Leftovers

Cover and refrigerate any leftovers.
Serve as a cold potato salad, stirring in a
small amount of additional milk to thin,
if necessary.

Papitas Tiernas en Salsa Crema de Eneldo

2 1/2 lb de papa roja tierna, picadas en
cuartos

1 envase (8 onz) crema de cebolla y
cebollita verde

Queso crema

1/4 tz de leche

1 pimiento verde picado

3 cdas de eneldo fresco picado

PONGA las papas en una cacerola
grande, añada suficiente agua hasta
cubrir las. Hiérbalas. Reduzca el calor a
temperatura mediana; cocine por 15
minutos o hasta que las papas se
ensuavezan.

MIENTRAS TANTO, mezcle el queso
crema, leche y pimiento en un recipiente
grande para microondas, y póngalo de 40
a 50 segundos a máximo poder o hasta
que el queso crema este derretido.

Mezcle el eneldo.

AÑADA las papas escurridas, revuelva
ligeramente.

CONSEJOS

Un buen sustituto

Substituya hojas de albahaca fresca
picada o 2 cdas de yerba de eneldo en
vez de eneldo fresco picado

Cubra y refrigere la cantidad que restó.

Sirva como ensalada fría de papa, añada
una pequeña cantidad de leche para
suavizar, si es necesario.