



Mashed Yellow Squash

Ingredients:

- 4 yellow squash
- 1 tablespoon minced onion
- 1 tablespoon butter
- $\frac{1}{2}$ cup milk
- salt and pepper to taste

Directions:

1. Slice the squash. To steam: put the pieces in a basket or colander over a pot with a little boiling water. Cover and cook until soft. To boil: put the pieces right into boiling water until soft. Pour off any extra water.
2. Mash the squash slightly. In a medium size pot place mashed squash, onion, butter, milk, salt and pepper. Mix well and heat over a medium flame. Serve warm.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!

Recipe adapted from:
<https://www.allrecipes.com/recipe/16693/mashed-yellow-squash/>



Puré de calabaza amarilla

Ingredientes:

- 4 calabazas amarillas
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 cucharada de mantequilla
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Corte la calabaza en rodajas. Para cocinarla al vapor: coloque los trozos en una cesta o colador sobre una olla con un poco de agua hirviendo. Tape y cocine hasta que estén tiernos. Para hervir: sumerja los trozos en agua hirviendo hasta que estén tiernos. Escurra el exceso de agua.
2. Machaque ligeramente la calabaza. En una olla mediana, coloque la calabaza machacada, la cebolla, la mantequilla, la leche, la sal y la pimienta. Mezcle bien y caliente a fuego medio. Sirva caliente.



¡ESCANEE EL CÓDIGO QR
PARA OBTENER MÁS
RECETAS!

Receta adaptada de:
<https://www.allrecipes.com/recipe/16693/mashed-yellow-squash/>