

Hash Brown Frittata



Trend: Breakfast has busted out of its morning slot and is hotter than ever for lunch, dinner and late-night snacking.

Source: Trend Report 2012, Andrew Freeman and Company

Hash Brown Frittata

Yield: 6 servings

8.5 oz. (1/4 carton)	Idahoan® Fresh Cut Hash Brown Potatoes (Item #00808)	1 tsp.	Fresh garlic, minced
12 each	Eggs	4 oz.	Fresh baby spinach leaves
1/2 cup	Milk—any kind of milk is acceptable	1 cup	Shredded cheddar cheese
4 tsp.	Vegetable or olive oil	4 tsp.	Green onions, finely sliced
		As needed	Black pepper, freshly ground



Steps:

To make a large Hash Brown Frittata

1. Prepare Idahoan® Fresh Cut Hash Brown Potatoes—rehydrated per instructions and griddled until browned and crispy.
2. Mix together hash browns, eggs, and milk. Set aside.
3. In 16-inch nonstick hot sauté pan, sauté oil, garlic and spinach for 1-2 minutes or until garlic is cooked and spinach well wilted.
4. Add egg and hash brown mix, cooking for 2-3 minutes while stirring periodically. Remove from heat; sprinkle with cheese. Place in a 350°F oven and cook another 15 minutes or until eggs are set.
5. Serve wedges directly from pan and garnish with sprinkle of green onion and freshly ground black pepper.

Instrucciones:

Para hacer una Frittata de "Hash Brown" más grande

1. Preparar las Papas Idahoan® recién cortadas para Hash Brown -hidratadas según las instrucciones y cocinadas en una plancha hasta que estén doradas y crocantes.
2. Mezclar las "hash browns", los huevos y la leche. Reservar.
3. En una sartén antiadherente de 16 pulgadas, saltear el aceite, el ajo y las espinacas durante 1 o 2 minutos o hasta que el ajo esté cocido y las espinacas bien blanditas.
4. Agregar la mezcla de huevos y "hash brown" y cocinar durante 2 a 3 minutos, revolviendo periódicamente. Retirar del fuego; rociar con el queso rallado. Colocar en un horno a 350°F y cocinar durante 15 minutos más o hasta que los huevos estén cocidos.
5. Servir porciones directamente de la bandeja para horno y decorar rociando con cebolla de verdeo y pimienta negra recién molida.



For more recipes, visit us at
www.idahoanfoodservice.com/menuideas/recipes



Homemade Taste Every Time®
© Idahoan Foods LLC ID-0002 (02/12)