

## Spicy Scalloped Potato Soup



**Trend:** Soup not only fits the comfort food trend but is also easily customized to satisfy the spicier cravings gaining favor with diners.

Source: Foodservice Snapshot, Mintel Menu Insights, December 22, 2011

# Spicy Scalloped Potato Soup

Yield: 60 8-oz. servings



2.54 lbs. (1 carton) Idahoan® Scalloped Potatoes (Item #00881)  
1 lb. Bacon, cut into 1-inch pieces  
18 oz. (2 large Spanish onions, halved and thinly sliced onions)  
9 Tbsp. Butter  
1 cup All-purpose flour

6 cups Milk  
144 oz. Low-sodium chicken broth  
18 oz. Pepper Jack cheese  
2 1/4 tsp. Chipotle powder (more or less depending on desired heat level)

## Steps:

1. Prepare and bake Idahoan® Scalloped Potatoes in hotel pan according to package instructions.
2. In large saucepan/small stock pot, cook bacon until crispy.
3. Add onions and butter into remaining fat from bacon and cook until onions are soft and translucent.
4. Add flour and cook for several minutes, making a roux.
5. Add milk; bring to boil while stirring. Once it is thickened, add broth and bring to boil.
6. Stir in baked potatoes. (Potatoes at this point can be hot or cold.) Simmer for 30 minutes, stirring often.
7. Add pepper Jack cheese and chipotle powder. Stir until cheese is melted. Hold hot. Serve.

## Instrucciones:

1. Preparar y hornear las Papas gratinadas Idahoan® en la bandeja para horno tipo hotel, según las instrucciones del envase.
2. En una sartén grande o en una pequeña cacerola, cocinar el tocino hasta que esté crocante.
3. Agregar la cebolla y la mantequilla a la grasa que dejó el tocino y cocinar hasta que las cebollas estén tiernas y translúcidas.
4. Agregar la harina y cocinar durante varios minutos, para hacer un "roux".
5. Agregar la leche; llevar a hervor mientras se revuelve. Una vez que se ha espesado, agregar el caldo y llevar a hervor.
6. Incorporar revolviendo las papas cocidas. (En este punto, las papas pueden estar calientes o frías). Dejar hervir a fuego lento durante 30 minutos, revolviendo con frecuencia.
7. Agregar el queso "Pepper Jack" y el chipotle en polvo. Revolver hasta que el queso esté derretido. Mantener caliente. Servir.



For more recipes, visit us at  
[www.idahoanfoodservice.com/menuideas/recipes](http://www.idahoanfoodservice.com/menuideas/recipes)



Homemade Taste Every Time®  
© Idahoan Foods LLC ID-0007 (02/12)