

## Panqueques de botones de chocolate con sirope | Rinde: 12 panqueques | | Tiempo: 20 minutos

### Ingredientes:

Mezcla Panqueque- 2 tazas

Agua- 2 tazas

Chocolate Chips- 4oz

### Método:

Mezcle el agua y la mezcla del panqueque y déjelo por 5 minutos. Caliente la plancha o sartén a medio calor. Unte con mantequilla o aceite. Haga panqueques tamaño mediano. Agregue los botones de chocolate encima del panqueque. Cocine por 2 minutos en cada lado. Sirva caliente con sirope.

## Papas al horno con arroz y comino | Arroz- Comino Para:4 | Tiempo: 20 minutos

### Ingredientes:

2 cucharadas de aceite vegetal.

2 tazas de arroz basmati

4 tazas de agua

2 cucharadas de semillas de comino.

1 cucharadita de sal

### Método:

Caliente el aceite en una cacerola a ribita del calor mediano-alto. Agregue las semillas de comino, y cocínelas hasta que crepiten. No permita que las semillas se quemen o se pongan café oscuro. Agregue el arroz y frialo en aceite por un minuto.

Agregue el agua, la sal y que hierva. Una vez que el agua hierva, reduzca el calor a bajo y cubra la cacerola. Cocine el arroz por aproximadamente 15 minutos. No abra la tapa durante el periodo de cocción. Revuelva con un tenedor y sirva caliente.

## Papas asadas en cacerola | Para: 4 | Tiempo: 20 minutos

### Ingredientes:

2 cucharadas de aceite vegetal

1 cucharadita de sal

4 tazas de agua

3 papas cortadas en cubitos de 2 pulgadas

1 cucharadita de pimienta

### Método:

Hierva agua en una cacerola mediana y hierva los cubos por 12-15 minutos hasta que estén cocidas. Ponga aceite en una sartén sobre calor mediano alto. Agregue las papas cocidas, pero sin agua, sal y pimienta, revolviendo un poquito, hasta que las papas queden doradas, 5 a 10 minutos.

## Cacerola de pasta y vegetales | Para: 4 | Time: 20 minutos

### Ingredientes:

1 paquete de penne pasta 1 tarro de vegetales mezclados

1 paquete de Pasta Mix

1 cebolla, picada  
Sal a gusto

Pimienta a gusto

### Método:

1½ tazas de agua

Haga hervir una olla grande con agua salada. Agregue la pasta y cocine por 15 minutos o hasta que la pasta esté tierna; déjela escurrir. Mientras tanto, ponga 2 cucharadas de mantequilla o aceite en una budinera sobre calor mediano alto. Saltear las cebollas por 5 minutos. Agregue los vegetales escurridos y saltear por dos minutos más. Revuelva la mezcla de Pasta/Sopa y agua. Cocine por 5 minutos, o hasta que la mezcla cubra el dorso de una cuchara. Mezcle la pasta escurrida.

Saque del calor y revuelva con sal y pimienta. Sirvalo caliente.