



LA REINA DE LA NEVERA

Priscilla Carruthers 817.915.1686
priscilla.carruthers@gmail.com

HERRAMIENTAS DE COCINA

- Estufa o placa caliente
- Sartén
- Cuchara

NECESITARÁ

- Aceite de cocina
- 3 papas
- 1 cebolla
- 1 pimiento
- 1 calabacín
- 1 taza de champiñones
- ½ cucharadita de ajo en polvo o 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta

OPCIONAL

- Salchicha o tocino cortado en cubitos

HACHÍS DE DESAYUNO

alimenta cuatro – 30 minutos

Si cocina con salchicha o tocino opcional, dore en la sartén. Retire de la sartén a un plato para servir y drene todo menos una cucharada de aceite. Lo usarás como aceite de cocina para hacer hachís.

Pelar y trocear las patatas. Cortar en dados la cebolla, el pimiento, el calabacín y los champiñones.

Caliente 1 cucharada de aceite de cocina en una sartén. Saltee las papas a fuego medio de 10 a 12 minutos, hasta que las papas se puedan perforar con un tenedor. Agregue la cebolla, el pimiento, el calabacín y los champiñones a la sartén y saltee otros 10 minutos. Agregue el ajo y saltee otro minuto. Añadir sal y pimienta al gusto.