

Chili De Verano Con Bizcocho



Prep: 30 minutos **Cocción:** 45 minutos **Porciones:** 4

1/2 cebolla
2 tallos de col verde rizada
1/2 calabaza mediana
1 pimiento grande
1 lata de chili
1 lata de maíz
1 lata de frijoles
1 lata de jitomates triturados
1 taza de mezcla de panqueques
1/2 barra de mantequilla 1/2 taza de agua



Opcional

Otras verduras al gusto

Notas del Chef: ¡Disfrute este chili con arroz!

1. Precalentar el horno 425°F / 220° C.
2. Poner 1 taza de mezcla de panqueques en un tazón, cortar 1/2 barra de mantequilla en pedazos.
3. Usando un tenedor o un cuchillo, "triture" la mantequilla en la mezcla de panqueques hasta que los trozos de mantequilla queden de "tamaño chícharo" y bien mezclados con la de harina de los panqueques.
4. Agregue 1/2 taza de agua y mezcle hasta que la masa se junte uniformemente.
5. Ponga la masa sobre una superficie plana enharinada y aplane a palmadas hasta que quede de aproximadamente 1/2 pulgada (1 cm) de espesor.
6. Usando una taza o la tapa de un frasco, corte la masa en "círculos" y colóquelos en una bandeja para hornear engrasada. Hornear durante 15 minutos o hasta que se doren.
7. Mientras los bizcochos se están horneando, corte la calabaza, la cebolla, la col rizada, los pimientos y otras verduras.
8. Sofría las verduras en una olla de tamaño mediano, agregue el contenido de las latas de maíz, frijoles, chile y tomates triturados.
9. Revuelva todos los ingredientes y cocine a fuego lento hasta que estén calientes.
10. Añada más agua si es necesario, también puede agregar 1 cucharadita de mezcla de tacos para sazonar.

Fresh Harvest Kits es una colaboración entre HDEFFA y las organizaciones de lucha contra el hambre. Cada kit incluye verduras frescas e ingredientes básicos de la agencia. Al usar este kit también obtendrá ideas nuevas para cocinar de forma saludable. Visite nuestra página web para obtener más información, encontrar recetas, y ver la lista completa de agencias asociadas.