



Ways to Use This Food Box - November 2025

Lentil Pasta Bake

Ingredients:

- 1 tbsp oil
- 1 medium onion, peeled, chopped
- ¼ tsp salt
- 2 garlic cloves
- 1 ¼ cup lentils, rinsed
- 3 cups of water
- 16 oz pasta (shells, elbows, bowties)
- 8 oz shredded mozzarella
- Salt and black pepper to taste
- 8 oz cream cheese
- 24 oz pasta sauce
- Fresh parsley, minced, for garnish

Instructions:

1. In a large saucepan over medium heat, heat the oil. Add the onion and salt, and cook until translucent, about 4 or 5 minutes.
2. Add the garlic and cook until fragrant. Add the lentils and water and stir to combine.
3. Raise the heat to high and bring the mixture to a simmer, then reduce heat to medium-low and gently simmer until the lentils are tender and cooked through, about 30 to 40 minutes. Drain the mixture well in a fine-mesh sieve and return the lentils to their pot. Set aside.
4. Meanwhile, preheat the oven to 350 degrees Fahrenheit.
5. Bring a large pot of salted water to boil. Cook the pasta just until al dente, according to package directions. Drain and return the pasta to the pot.

While the pasta is still hot, add the cream cheese and mix until the cheese melts.

6. Add the lentils to the pasta. Add $\frac{1}{2}$ of the shredded mozzarella, reserving the rest for later. Season to taste with salt (I usually add $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ teaspoon), freshly ground black pepper.
7. Pour 1 cup of the marinara sauce into a 13×9-inch baking dish. Spread the sauce around with a spatula so the base of the baking dish is evenly coated. Pour the lentil and pasta mixture into the dish and spread it so it's evenly distributed.
8. Drizzle the rest of the sauce evenly over the dish (adding extra sauce if you'd like) and gently spread it over the pasta. Sprinkle the remaining mozzarella evenly over the dish.
9. Bake for 20-30 minutes. Remove the dish from the oven and let it cool for 10 minutes before serving. Sprinkle parsley on top, slice and serve.

Easy Apple-Pear cake

Ingredients:

- 4 tbsp unsalted butter
- 3 apples, peeled, cored, and sliced 1/3-inch thick
- 2 pears, peeled, cored, and sliced 1/3-inch thick
- 2 tbsp sugar
- Pinch of cinnamon
- 1 box (15.25 oz) cake mix
- 3 large eggs
- 2 tsp ground cinnamon
- Optional: vanilla ice cream for serving

Instructions:

1. In a large skillet, melt the butter. Add the apple and pear slices and cook over moderate heat, stirring occasionally, until lightly browned in spots, about 5 minutes. Stir in the sugar and cinnamon, reduce the heat to low, and cook, stirring occasionally, until softened and lightly caramelized, about 10 minutes longer.
2. Preheat the oven to 350°F (175°C). Grease a 9×13-inch baking dish with nonstick spray or butter.

3. In a large mixing bowl, combine the cake mix, apple pie filling, eggs, and cinnamon with a hand mixer or by hand with a silicone spatula. Stir until well combined (no flour lumps).
4. Pour the batter into the prepared dish and spread evenly. Bake for 32–37 minutes, or until a toothpick inserted in the center comes out clean.
5. Allow the cake to cool completely in the baking dish.
6. Serve with a vanilla ice cream scoop!



Horneado de pasta de lentejas

Ingredientes:

- 1 cucharada grande de aceite
- 1 cebolla picado
- ¼ cucharita de sal
- 2 clavos de ajo
- 1 ¼ tazas de lentejas enjuagar
- 3 tazas de agua
- 16 onzas pasta (conchas, codos, pajarita)
- 8 onzas mozzarella tirasando
- Sal y pimienta al gusto
- 8 onzas queso crema
- 24 onzas salsa italiano
- Perejil fresco picado para decorar

Instrucciones:

1. En una cacerola grande a fuego medio, caliente el aceite. Agregue el cebolla y sal, cocine hasta que esté translúcido, casi 4 o 5 minutos.
2. Agregue el ajo y cocine hasta que esté fragante. Agregue las lentejas y agua y revuelva para combinar.
3. Sube el fuego a alto y lleva la mezcla a fuego lento. Luego reduzca el fuego a medio-bajo y cocine a fuego lento hasta que las lentejas estén tiernas y bien cocidas, aproximadamente de 30 a 40 minutos. Escurre bien la mezcla en un colador de malla fina y vuelve a poner las lentejas en su olla reservada.
4. Mientras tanto, precaliente el horno a 350 grados F.
5. Pongo a hervir una olla grande de agua con sal y cocine la pasta hasta que esté al dente de acuerdo con las instrucciones del paquete. Escurre y regresa la pasta a la olla mientras la pasta aún está caliente, agrega el queso crema y mezcla hasta que el queso se derrita.
6. Agregue las lentejas a la pasta, agregue la mitad de la mozzarella rallada, reservando el resto para más tarde, sazone al gusto, con sal, aproximadamente un cuarto a media cucharadita y pimienta recién molida.
7. Vierta una taza de salsa marinara en una fuente para hornear de 13x9", extienda la salsa con una espátula para que la base de la

fuente para hornear quede uniformemente cubierta, vierta la mezcla de lentejas y pasta en la fuente y extiendela para que se distribuya uniformemente.

8. Rocíe el resto de la salsa uniformemente sobre el plato o hornear, (agregue sala adicional si lo desea) y entiéndase suavemente sobre la pasta, espolvoree la mozzarella restante uniformemente sobre el plato.
9. Hernia de 20 a 30 minutos, retira el plato del horno y déjalo enfriar durante 10 minutos antes de servir, espolvorea perejil encima, rebana y sirve.

Pastel fácil de manzana y pera

Ingredientes:

- Cuatro cucharadas de mantequilla sin sal
- Tres manzanas peladas y cortadas en rodajas de $\frac{1}{3}$ de pulgada de grosor
- Dos pares de cordón pelado y cortado en rodajas de $\frac{1}{3}$ de pulgada de grosor
- Dos cucharadas de azúcar
- Pizca de canela
- Una caja de 15.25 onzas de mezcla para pastel
- Tres huevos grandes
- Dos cucharaditas de canela molida
- Helado de vainilla opcional para servir

Instrucciones:

1. En una sartén grande, derrita la mantequilla, agregue las rodajas de manzana y pera y cocine a fuego moderado, revolviendo ocasionalmente, dore ligeramente las manchas, aproximadamente cinco minutos, revolviendo el azúcar y la canela, reduzca el fuego a bajo y cocido, revolviendo ocasionalmente hasta que se ablande y caramelize ligeramente, unos 10 minutos más.
2. Precaliente el horno a 350 F, engrase un molde para hornear de 9x13 spray antiadherente o mantequilla.
3. En un tazón grande, combine la mezcla para pastel, el relleno de tarta de manzana, los huevos y la canela con una batidora de mano o a mano con una espátula de silicona, revuelva la mezcla del pastel de bien combinados, sin grumos de la harina.

4. Vierta la masa en el plato/molde preparado y extienda uniformemente hornee durante 32 a 37 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
5. Deje que el pastel se enfríe completamente en la fuente para hornear.
6. !Sirve con una bola de helado de vainilla!