



Ways to Use This Food Box - April 2026

Spring break means more time together — and more mouths to feed! Here are recipes that are quick to make, easy to love, and perfect for the whole family.

Recipe ideas for all meal types:

Breakfast

- ❖ **Pancakes:** pancake mix, eggs, oil, bananas sliced on top with syrup
- ❖ **Breakfast burritos:** eggs, shredded cheese, black beans, salsa, tortillas
- ❖ **Veggie scrambled eggs:** eggs, peppers, onions, shredded cheese, served with toast

Lunch

- ❖ **Ramen upgrade:** ramen packets with carrots, green beans, and an egg cooked in
- ❖ **Bean & cheese quesadillas:** tortillas, refried beans, shredded cheese, salsa on the side
- ❖ **Chicken tacos:** canned chicken, tortillas, salsa, cilantro, lime, avocado ranch salad chopped kit as topping

Dinner

- ❖ **Pasta with meat sauce:** pasta, pasta sauce, canned chicken, diced tomatoes, onion, garlic
- ❖ **Rice and beans:** rice, black beans, onion, garlic, diced onions, cilantro, lime
- ❖ **Chicken and rice soup:** canned chicken, rice, carrots, peppers, onion, garlic, diced tomatoes

Dessert and sides

- ❖ **Sheet cake:** cake mix, oil, eggs, frosting
- ❖ **Corn salad:** canned corn, salsa, lime, cilantro, shredded cheese
- ❖ **Simple green salad:** avocado ranch salad bag topped with carrots, peppers

Potato & green bean skillet (serves 6)

Ingredients:

- ❖ 3 tablespoons canola oil
- ❖ 1 cup onion, diced
- ❖ 3 garlic cloves, minced
- ❖ 2 pounds potatoes, diced into 1/2-inch cubes
- ❖ 1/2 pounds green beans, trimmed and cut in half
- ❖ 6 eggs
- ❖ 1/2 cup shredded cheese
- ❖ 1 teaspoon salt
- ❖ 1/2 teaspoons black pepper
- ❖ 1/2 cup salsa, for serving

Instructions:

1. Par-boil the potatoes: In a pot, bring 2-3 quarts of water to boil. Boil potatoes for 5 minutes and drain.
2. Sauté onions and garlic: Heat 3 tbsp of oil in a skillet over medium-high heat. Add the diced onions and cook 3-4 minutes until softened and lightly translucent. Add the minced garlic and cook for 1 more minute until fragrant.
3. Crisp the potatoes: Add the par-cooked potatoes to the skillet in a single layer. Season with salt and pepper. Let them cook without moving them for 3-7 minutes to get a golden crust on the bottom, then stir and repeat.
4. Add green beans: Add the trimmed beans to the skillet and stir everything together. Cook for 4-5 minutes, stirring occasionally, until the green beans are bright green.
5. Cook the eggs: Make 6 small wells in the mixture with a spoon. Crack an egg into each well. Cover the skillet with a lid or foil and cook 4-5 minutes, until the egg whites are set, but yolks are slightly runny.
6. Top and serve: sprinkle cheese over the top and let it melt for 1 minute. Serve with salsa on the side.



Formas de utilizar esta caja de alimentos - Abril de 2026

Las vacaciones de primavera significan más tiempo juntos — ¡y más bocas que alimentar! Aquí tienes recetas rápidas de hacer, fáciles de adorar y perfectas para toda la familia.

Ideas de recetas para todos los tipos de comidas:

Desayuno

- ❖ **Tortitas:** Mezcla de tortitas, huevos, aceite, plátanos rebanados encima con jarabe
- ❖ **Burritos de desayuno:** Huevos, queso rallado, frijoles negros, salsa, tortillas
- ❖ **Huevos revueltos vegetales:** Huevos, pimientos, cebollas, queso rallado, servido con tostadas

Almuerzo

- ❖ **Mejora de ramen :** Paquetes de ramen con zanahorias, frijoles verdes y un huevo cocinado en
- ❖ **Frijoles y quesadillas de queso:** Tortillas, frijoles refritos, queso rallado, salsa al lado
- ❖ **Tacos de pollo:** Pollo enlatado, tortillas, salsa, cilantro, limón, kit picado de ensalada de rancho de aguacate como topping

Cena

- ❖ **Pasta con salsa de carne:** Pasta, salsa de pasta, pollo enlatado, tomates cortados en cubitos, cebolla, ajo
- ❖ **Arroz y frijoles:** arroz, frijoles negros, cebolla, ajo, cebolla picada, cilantro, lima
- ❖ **Sopa de pollo y arroz:** pollo enlatado, arroz, zanahorias, pimientos, cebolla, ajo, tomates cortados en cubitos

Postre y guarniciones

- ❖ **Pastel en bandeja:** mezcla para pastel, aceite, huevos, glaseado
- ❖ **Ensalada de maíz:** maíz enlatado, salsa, lima, cilantro, queso rallado
- ❖ **Ensalada verde sencilla:** bolsa de ensalada ranch de aguacate cubierta con zanahorias y pimientos

Sartén de patata y judías verdes (para 6)

Ingredients:

- ❖ 3 cucharadas de aceite de canola
- ❖ 1 taza de cebolla, cortado en cubitos
- ❖ 3 dientes de ajo, picado
- ❖ 2 libras de papas, cortado en cubitos de 1/2 pulgadas
- ❖ 1/2 libras de frijoles verdes, recortado y cortado por la mitad
- ❖ 6 huevos
- ❖ 1/2 taza de queso rallado
- ❖ 1 cucharadita sal
- ❖ 1/2 cucharaditas de pimienta negra
- ❖ 1/2 taza de salsa, para servir

Instructions:

1. **Hervir las papas:** En una olla, llevar 2-3 cuartos de agua a hervir. Hervir las papas durante 5 minutos y escurrir.
2. **Saltear cebollas y ajo:** Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén a fuego medio-alto. Agregue las cebollas picadas y cocine 3-4 minutos hasta que estén suaves y ligeramente translúcidas. Agregue el ajo picado y cocina por 1 minuto más hasta que esté fragante.
3. **Crisp las patatas:** Agregue las patatas a la sartén en una sola capa. Sazonar con sal y pimienta. Déjalos cocinar sin moverlos durante 3-7 minutos para obtener una corteza dorada en el fondo, luego revuelva y repita.
4. **Agregar frijoles verdes:** Agregue los frijoles recortados a la sartén y revuelva todo junto. Cocine durante 4-5 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que los frijoles verdes estén de color verde brillante.
5. **Cocina los huevos:** Haz 6 pozos pequeños en la mezcla con una cuchara. Rompe un huevo en cada pozo. Cubra la sartén con una tapa o papel de aluminio y cocine 4-5 minutos, hasta que las claras de huevo estén puestas, pero las yemas estén ligeramente líquidas.
6. **Top y servir:** Espolvorear queso sobre la parte superior y dejar que sea mel.