

Golden Cornbread Casserole

Pan de Elote Fácil



ENGLISH

INGREDIENTS

- 1 box cornbread mix (e.g., Jiffy)
- 1 can (15 oz) sweet corn, drained
- 1 egg (or 3 tbsp milk/water)
- 2 tbsp melted butter or oil
- Optional: 1 tbsp sugar

INSTRUCTIONS

1. Preheat oven to 375°F (190°C). Grease an 8x8-inch pan.
2. Combine cornbread mix, corn, egg and oil/butter. Stir well.
3. Pour into pan and spread evenly. Bake 25–30 min, until golden.
4. Cool for 10 min before slicing. Serve warm!

ESPAÑOL

INGREDIENTES

- 1 caja de mezcla para pan de maíz
- 1 lata (15 oz) de maíz dulce, escurrido
- 1 huevo (o 3 cdas. de leche/agua)
- 2 cdas. de mantequilla derretida o aceite
- Opcional: 1 cda. de azúcar

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 375°F (190°C). Engrase un molde de 8x8 pulg.
2. Combine la mezcla, el maíz, el huevo y el aceite/mantequilla. Mezcle bien.
3. Vierte en el molde y extiende bien. Hornee 25–30 min, hasta dorar.
4. Deje enfriar 10 min antes de cortar. ¡Sirva caliente!

Mexican-Style Fiesta Rice

Arroz Rojo Fácil



ENGLISH

INGREDIENTS

- 2 cups long grain white rice
- 2 tbsp vegetable oil
- 1 can (8 oz) tomato sauce
- 1 can (15 oz) sweet corn, drained
- 3½ cups broth or water (+ 1 tsp bouillon) • Salt & pepper

INSTRUCTIONS

1. Heat oil in a pot over medium heat.
2. Stir rice constantly for 3–5 min, until golden.
3. Add tomato sauce, corn, broth, salt and pepper. Bring to a boil.
4. Cover tightly; reduce heat to low and cook 18–20 min.
5. Rest covered 5 min. Fluff with a fork and serve warm.

ESPAÑOL

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz blanco de grano largo
- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 lata (8 oz) de salsa de tomate
- 1 lata (15 oz) de maíz dulce, escurrido
- 3½ tazas de caldo o agua (+ 1 cdta. de sazónador)
- Sal y pimienta

INSTRUCCIONES

1. Caliente el aceite en una olla a fuego medio.
2. Agregue el arroz y mueva constantemente 3–5 min, hasta dorar.
3. Vierta salsa de tomate, maíz, caldo, sal y pimienta. Deje hervir.
4. Tape bien, reduzca el fuego a bajo y cocine 18–20 min.
5. Deje reposar tapado 5 min, esponje con un tenedor y sirva.