

# Vegetable Chicken Pasta

Preparation Time: 10 minutes | Cook Time: 10 to 15 minutes | Servings: 4

## Ingredients:

8 oz. (1/2 package) pasta, any shape, uncooked  
2 tbsp cooking oil  
2 cloves garlic, minced  
1 15.5-oz. can mixed vegetables, drained and rinsed  
1 10-oz. pouch chicken  
1/2 tsp dried basil  
1/2 tsp dried oregano  
Juice of 1/2 lemon (about 1 tbsp)  
Salt and black pepper to taste

## Instructions:

1. Cook pasta according to package instructions. Drain and set aside.
2. While pasta cooks, heat oil in a large skillet over medium heat.
3. Add garlic to the skillet and stir for one minute or until fragrant.
4. Add mixed vegetables, chicken, basil, and oregano. Stir and heat through for 3-4 minutes.
5. Turn off heat. Add pasta and lemon juice and stir to combine.
6. Season with salt and black pepper to taste. Serve warm.



This institution is an equal opportunity provider.

GENESIS  
HONDA  
ICONA

# Pasta de pollo con verduras

Tiempo de preparación: 10 minutos | Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos | Porciones: 4

## Ingredientes:

8 oz. (1/2 paquete) de pasta cruda, de cualquier forma,  
2 cucharadas de aceite de cocina  
2 dientes de ajo, picados  
1 15.5-oz. lata de verduras mixtas, escurridas y enjuagadas  
1 10-oz. bolsa de pollo  
1/2 cucharadita de albahaca seca  
1/2 cucharadita de orégano seco  
Jugo de 1/2 limón (aproximadamente 1 cucharada)  
Sal y pimienta negra al gusto

## Instrucciones:

1. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete. Escurrir y reservar.
2. Mientras se cocina la pasta, caliente el aceite en un sartén grande a fuego medio.
3. Agregue el ajo al sartén y revuelva durante un minuto o hasta que esté fragante.
4. Agregue las verduras mixtas, el pollo, la albahaca y el orégano. Revuelva y caliente durante 3-4 minutos.
5. Apague el fuego. Agregue la pasta y el jugo de limón y revuelva para combinar.
6. Sazonar con sal y pimienta negra al gusto. Servir caliente.



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

GENESIS  
HONDA  
ICONA

# Chili Cheese Turkey Burgers

Preparation Time: 15 minutes | Cook Time: 10 to 15 minutes | Servings: 4

## Ingredients:

16 oz. lean ground turkey  
1/2 onion, finely chopped  
1 tsp chili powder  
1/4 tsp salt  
1/8 tsp black pepper  
2 tbsp cooking oil  
4 slices American cheese  
1 15-oz. can chili with beans, warmed  
4 burger buns  
Pickled, sliced jalapenos, optional

## Instructions:

1. Add turkey, onion, chili powder, salt and black pepper to a large bowl. Use your hands to mix until combined.
2. Shape turkey mixture into 4 burgers and set aside.
3. Heat oil in a large skillet over medium heat.
4. Add burgers to the skillet. Cook for 5-6 minutes on one side, then use a spatula to flip them.
5. Cook for 3 minutes, then add a cheese slice on top of each burger.
6. Reduce heat to medium-low, cover skillet, and cook for another 2-3 minutes, until burgers are cooked through and cheese is melted.
7. Place each burger on the bottom half of a bun. Spoon chili over the burger and top with pickled jalapenos if desired. Cover with a top bun.



This institution is an equal opportunity provider.

GENESIS  
HONDA  
ICONA

# Hamburguesas de pavo con queso y chile

Tiempo de preparación: 15 minutos | Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos | Porciones: 4

## Ingredientes:

16 oz. pavo molido magro  
1/2 cebolla, finamente picada  
1 cucharadita de chile en polvo  
1/4 cucharadita de sal  
1/8 cucharadita de pimienta negra  
2 cucharadas de aceite de cocina  
4 rebanadas de queso americano  
1 15 onzas. lata de chile con frijoles, calentado  
4 panes de hamburguesa  
Jalapeños escabechados y rebanados, opcional

## Instrucciones:

1. Agregue el pavo, la cebolla, el chile en polvo, la sal y la pimienta negra a un tazón grande. Use sus manos para mezclar hasta que estos se combinen.
2. Forme 4 hamburguesas con la mezcla de pavo y reserve.
3. Caliente el aceite en un sartén grande a fuego medio.
4. Agregue las hamburguesas al sartén. Cocine durante 5-6 minutos de un lado, luego use una espátula para darles la vuelta.
5. Cocine por 3 minutos, luego agregue una rodaja de queso encima de cada hamburguesa.
6. Reduzca el fuego a medio-bajo, cubra el sartén y cocine por otros 2-3 minutos, hasta que las hamburguesas estén bien cocidas y el queso se derrita.
7. Coloque cada hamburguesa en la mitad inferior de un panecillo. Vierta chile sobre la hamburguesa y cubra con jalapeños en escabeche si lo desea. Cubrir con un panecillo superior.



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

GENESIS  
HONDA  
ICONA