

Chili Tomato Macaroni



Ingredients

3/4 pound ground beef, 85% lean
1 1/2 cups water
1 cup macaroni, uncooked
1 can diced tomatoes, drained (15 ounces)
2 teaspoons chili powder, mild
8 servings Eating Smart Seasoning Mix (1/2 cup)
salt (optional, to taste)

Directions

1. Brown ground beef in a large skillet, drain the fat.
2. Add water, macaroni, tomatoes, chili powder, and seasoning mix. Stir.
3. Bring to a boil, reduce heat to low and simmer covered on low heat for 20 minutes or until macaroni is tender.
4. Taste; add a small amount of salt if needed.
5. Refrigerate leftovers.

Source: USDA MyPlate <https://www.myplate.gov/recipes/supplemental-nutrition-assistance-program-snap/chili-tomato-macaroni>

Macarrones con Tomate y Chile



Ingredientes

3/4 libra de carne molida, 85% magra

1 1/2 tazas de agua

1 taza de macarrones, sin cocer

1 lata de tomates cortados en cubitos, escurridos (15 onzas)

2 cucharaditas de chile en polvo, suave

8 porciones de mezcla de condimentos Eating Smart (1/2 taza)

sal (opcional, al gusto)

Direcciones

1. Dorar la carne molida en una sartén grande, escurrir la grasa.

2. Agregue agua, macarrones, tomates, chile en polvo y la mezcla de condimentos. Revolver.

3. Lleve a ebullición, reduzca el fuego a bajo y cocine tapado a fuego lento durante 20 minutos o hasta que los macarrones estén tiernos.

4. Gusto; agregue una pequeña cantidad de sal si es necesario.

5. Refrigere las sobras.

Source: USDA MyPlate <https://www.myplate.gov/recipes/supplemental-nutrition-assistance-program-snap/chili-tomato-macaroni>