

Springtime Asparagus Salad

1 cup (about 4 oz.) sliced mushrooms
1/4 cup House Italian Reduced Fat Dressing
1 tsp. lemon juice
1 lb. asparagus spears, ends removed
2 Tbsp Sliced Almonds

MIX mushrooms, dressing and lemon juice in large nonstick skillet; cook on medium heat 3 to 5 minutes or just until mushrooms are tender, stirring frequently.
TOP with asparagus; cover. Reduce heat to medium-low; simmer 5 minutes or until asparagus is crisp-tender.
SPRINKLE with almonds.

TIPS

Great Substitute
Substitute 1 pkg. (10 oz.) frozen asparagus spears, thawed, for fresh asparagus.

Ensalada de Espárragos para Primavera

1 tz (4 onz) de hongos en rodajas
¼ tz de aderezo “House Italian” con poca grasa
1 cdta de jugo de limón
1 lb de espárragos, corte las puntas
2 cdas de almendras en rodajitas

MEZCLE los hongos, aderezo y jugo de limón en un sartén grande de teflón; cocínelos a temperatura mediana por 3 a 5 minutos o hasta que los hongos estén blanditos, moviendo por momentos.
PONGA encima los espárragos; cubra el sartén. Reduzca a una temperatura media-baja, cocínelo así por 5 minutos o hasta que los espárragos estén blandos y crujientes.
ADORNE con almendras.

CONSEJOS

Un Buen sustituto
Use 1 paquete (10 onz) de espárragos congelados, en vez de espárragos frescos.

New Potatoes in Dill Cream Sauce

2-1/2 lb. new red potatoes, quartered
1 container (8 oz) Chive & Onion Cream
Cheese Spread
1/4 cup milk
1 green pepper, chopped
3 Tbsp. chopped fresh dill

PLACE potatoes in large saucepan: add enough water to cover. Bring to a boil. Reduce heat to medium; cook 15 minutes or until potatoes are tender. MEANWHILE, mix cream cheese spread, milk and green pepper in large microwavable bowl. Microwave on HIGH 40 to 50 seconds or until cream cheese spread is melted; stir until well blended. Stir in dill. ADD drained potatoes; toss lightly to coat.

TIPS

Great Substitute
Substitute chopped fresh basil leaves or 2 tsp. dill weed for the chopped fresh dill.

Creative Leftovers
Cover and refrigerate any leftovers. Serve as a cold potato salad, stirring in a small amount of additional milk to thin, if necessary.

Papitas Tiernas en Salsa Crema de Eneldo

2 1/2 lb de papa roja tierna, picadas en cuartos
1 envase (8 onz) crema de cebolla y cebollita verde
Queso crema
1/4 tz de leche
1 pimiento verde picado
3 cdas de eneldo fresco picado

PONGA las papas en una cacerola grande, añada suficiente agua hasta cubrir las. Hiérbalas. Reduzca el calor a temperatura mediana; cocine por 15 minutos o hasta que las papas se ensuavezcan.

MIENTRAS TANTO, mezcle el queso crema, leche y pimiento en un recipiente grande para microondas, y póngalo de 40 a 50 segundos a máximo poder o hasta que el queso crema este derretido. Mezcle el eneldo. AÑADA las papas escurridas, revuelva ligeramente.

CONSEJOS

Un buen sustituto
Substituya hojas de albahaca fresca picada o 2 cdas de yerba de eneldo en vez de eneldo fresco picado

Cubra y refrigere la cantidad que restó. Sirva como ensalada fría de papa, añada una pequeña cantidad de leche para suavizar, si es necesario.

5-Minute Southwest Layered Salad

Recipe Rating:

Prep Time: 5 min

Total Time: 5 min

Makes: 4 servings, 1-1/2 cups each

6 cups torn romaine lettuce
1 can (15 oz.) black beans, rinsed,
drained
1 cup frozen corn, thawed
3/4 cup TACO BELL HOME
ORIGINALS Salsa
1/2 cup KRAFT Mexican Style
Shredded Cheddar Jack Cheese
1/4 cup KRAFT Ranch Dressing
1 cup tortilla chips, broken

ARRANGE lettuce in bottom of glass
serving bowl or on serving plate.
LAYER beans, corn, salsa and cheese
evenly over top.
DRIZZLE with dressing; sprinkle with
chips.

KRAFT KITCHENS TIPS

Substitute

Substitute 1/2 cup KRAFT Natural
Sharp Cheddar Cheese Crumbles for the
shredded cheese.

Substitute

You can substitute any type of canned
beans for the black beans.

Ensalada en capas “Southwest-5 Minutos”

Información de la receta:

Tiempo de preparación: 5 min.

Tiempo Total: 5 min.

Rinde: 4 porciones, 1 1/2 tz cada una

6 tz de lechuga romana despedazada
1 lata (15 onz) frijól; negro, lavado y
escurrido
1 tz maíz congelado, escurrido
3/4 tz Salsa “Taco Bell Home Originals”
1/2 tz Queso Estilo Mexicano KRAFT
“Cheddar Jack” rallado
1/4 tz Aderezo “KRAFT Ranch”
1 tz de tortilla chips, desmenuzado

ARREGLE la lechuga en un tazón de
cristal o en plato para servir.
DISPONGA en capas los frijoles, maíz,
salsa y queso uniformemente sobre la
capa anterior
VIERTA el aderezo a gusto y adorne
con chips.

CONSEJOS DE KRAFT

Sustituya 1/2 tz de queso “KRAFT natural
sharp Cheddar Cheese Crumbles” en vez
de queso rallado.

Sustituya cualquier clase de frijoles en
lata en vez de frijoles negros.