

Sweet and Savory Cranberry Cornbread

Ingredients:

- 1 box cornbread mix (prepared as package directs)
- 1 (15 oz) can whole kernel corn, drained
- ½ cup canned cranberry sauce (jellied or whole berry)
- 1 medium onion, diced
- 2 tbsp butter
- 1 tsp fresh rosemary or sage, chopped (or ½ tsp dried)
- Salt & black pepper to taste



Instructions:

1. Preheat oven according to cornbread package directions. Grease an 8x8 baking dish.
2. In a skillet, melt butter and sauté onion and corn until soft and golden.
3. Prepare cornbread batter. Stir in the onions, corn, and herbs. Season with salt and pepper.
4. Pour batter into baking dish. Drop spoonfuls of cranberry sauce on top and swirl with a knife.
5. Bake according to package directions until golden and set.
6. Serve warm and enjoy!

Cheesy Green Bean and Corn Rice Casserole

Ingredients:

- 1 cup uncooked white rice
- 2 ½ cups chicken or vegetable broth
- 1 (15 oz) can whole kernel corn, drained
- 1 (15 oz) can cut green beans, drained
- 1 small onion, finely chopped
- 2 cloves garlic, minced (or 1 tsp garlic powder)
- 2 tbsp butter, melted
- 1 cup shredded cheddar cheese (reserve ½ cup for topping)
- ½ cup milk
- ½ tsp dried thyme (or parsley/oregano)
- ½ tsp black pepper
- Salt to taste
- Optional topping: ½ cup breadcrumbs mixed with 1 tbsp melted butter



Instructions:

1. Preheat oven to 375°F. Grease a 9x13 baking dish.
2. In the dish, stir together uncooked rice, broth, corn, green beans, onion, garlic, melted butter, ½ cup cheese, milk, herbs, pepper, and a pinch of salt. Spread evenly.
3. Cover the dish tightly with foil. Bake for 45 minutes, until the rice is tender and most liquid absorbed.
4. Remove foil, stir gently, and sprinkle with remaining cheese (and breadcrumbs if using).
5. Bake 10–15 minutes more, until cheese is melted and golden.
6. Let sit 5 minutes before serving for the rice to finish setting.

Pan de maíz dulce y salado con arándanos

Ingredientes:

- 1 caja de mezcla para pan de maíz (preparada según las instrucciones del envase)
- 1 lata (425 g) de maíz en grano entero, escurrido
- ½ taza de salsa de arándanos enlatada (gelatinosa o con bayas enteras)
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de romero fresco o salvia, picados (o ½ cucharadita de secos)
- Sal y pimienta negra al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno según las instrucciones del paquete de pan de maíz. Engrasa un molde para hornear de 8x8.
2. En una sartén, derrita la mantequilla y saltee la cebolla y el maíz hasta que estén blandos y dorados.
3. Prepare la masa de pan de maíz. Incorpore la cebolla, el maíz y las hierbas. Sazone con sal y pimienta.
4. Vierta la masa en el molde para hornear. Coloque cucharadas de salsa de arándanos encima y remueva con un cuchillo.
5. Hornee según las instrucciones del paquete hasta que esté dorado y cuajado.
6. ¡Sirva caliente y disfrute!

Cazuela de arroz con judías verdes y maíz con queso

Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco sin cocer
- 2 ½ tazas de caldo de pollo o verduras
- 1 lata (425 g) de maíz en grano entero, escurrido
- 1 lata (425 g) de judías verdes cortadas, escurridas
- 1 cebolla pequeña, finamente picada
- 2 dientes de ajo, picados (o 1 cucharadita de ajo en polvo)
- 2 cucharadas de mantequilla, derretida
- 1 taza de queso cheddar rallado (reservar ½ taza para la cobertura)
- ½ taza de leche
- ½ cucharadita de tomillo seco (o perejil/orégano)
- ½ cucharadita de pimienta negra
- Sal al gusto
- Cubierta opcional: ½ taza de pan rallado mezclado con 1 cucharada de mantequilla derretida



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375 °F. Engrasa una fuente para horno de 9 x 13 pulgadas.
2. En la fuente, mezcla el arroz crudo, el caldo, el maíz, las judías verdes, la cebolla, el ajo, la mantequilla derretida, ½ taza de queso, la leche, las hierbas, la pimienta y una pizca de sal. Extiende la mezcla de manera uniforme.
3. Cubre bien la fuente con papel de aluminio. Hornea durante 45 minutos, hasta que el arroz esté tierno y se haya absorbido la mayor parte del líquido.
4. Retira el papel de aluminio, remueve suavemente y espolvorea con el queso restante (y pan rallado, si lo utilizas).
5. Hornea durante 10-15 minutos más, hasta que el queso se derrita y se dore.
6. Deja reposar durante 5 minutos antes de servir para que el arroz termine de cuajar.