Potato Cracker Chicken Bowl

What You'll Need:

- 1 can of potatoes
- 1 can of chicken
- 1 packet of cream cheese and chive crackers

Optional:

- Butter
- Salt and Pepper
- Canned Vegetables

More recipes at h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Open the can of potatoes and heat them by following the directions on the can.
2. Mash the potatoes with a fork.
3. Open the can of chicken and drain it well.
4. Put the chicken in a microwave-safe bowl and heat for 30 seconds.
5. Spoon the chicken over the mashed potatoes.
6. Crush the crackers and sprinkle them on top.
7. Enjoy!

Tip: If desired, add butter, salt and pepper to the potatoes after cooking. Add some canned vegetables to the bowl.

hand2hand

Potato Cracker Chicken Bowl

What You'll Need:

- 1 can of potatoes
- 1 can of chicken
- 1 packet of cream cheese and chive crackers

Optional:

- Butter
- Salt and Pepper
- Canned Vegetables

More recipes at h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Open the can of potatoes and heat them by following the directions on the can.
2. Mash the potatoes with a fork.
3. Open the can of chicken and drain it well.
4. Put the chicken in a microwave-safe bowl and heat for 30 seconds.
5. Spoon the chicken over the mashed potatoes.
6. Crush the crackers and sprinkle them on top.
7. Enjoy!

Tip: If desired, add butter, salt and pepper to the potatoes after cooking. Add some canned vegetables to the bowl.

hand2hand

Potato Cracker Chicken Bowl

What You'll Need:

- 1 can of potatoes
- 1 can of chicken
- 1 packet of cream cheese and chive crackers

Optional:

- Butter
- Salt and Pepper
- Canned Vegetables

More recipes at h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Open the can of potatoes and heat them by following the directions on the can.
2. Mash the potatoes with a fork.
3. Open the can of chicken and drain it well.
4. Put the chicken in a microwave-safe bowl and heat for 30 seconds.
5. Spoon the chicken over the mashed potatoes.
6. Crush the crackers and sprinkle them on top.
7. Enjoy!

Tip: If desired, add butter, salt and pepper to the potatoes after cooking. Add some canned vegetables to the bowl.

hand2hand

Potato Cracker Chicken Bowl

What You'll Need:

- 1 can of potatoes
- 1 can of chicken
- 1 packet of cream cheese and chive crackers

Optional:

- Butter
- Salt and Pepper
- Canned Vegetables

More recipes at h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Open the can of potatoes and heat them by following the directions on the can.
2. Mash the potatoes with a fork.
3. Open the can of chicken and drain it well.
4. Put the chicken in a microwave-safe bowl and heat for 30 seconds.
5. Spoon the chicken over the mashed potatoes.
6. Crush the crackers and sprinkle them on top.
7. Enjoy!

Tip: If desired, add butter, salt and pepper to the potatoes after cooking. Add some canned vegetables to the bowl.

hand2hand

Bol de pollo con galletas de patata

Lo que necesitarás:

- 1 lata de patatas
- 1 lata de pollo
- 1 paquete de galletas saladas de queso crema y cebollino
- Opcional:

Manteca

- Sal y pimienta
- Verduras enlatadas

Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Abre la lata de patatas y caliéntalas siguiendo las instrucciones de la lata.
2. Machaca las patatas con un tenedor.
3. Abre la lata de pollo y escúrrela bien.
4. Coloca el pollo en un recipiente apto para microondas y caliéntalo durante 30 segundos.
5. Vierta el pollo sobre el puré de patatas.
6. Tritura las galletas saladas y espárcelas por encima.
7. ¡Disfruta!

Consejo: Si lo desea, añada mantequilla, sal y pimienta a las patatas después de cocinarlas.
Añade algunas verduras enlatadas al bol.

hand2hand

Bol de pollo con galletas de patata

Lo que necesitarás:

- 1 lata de patatas
- 1 lata de pollo
- 1 paquete de galletas saladas de queso crema y cebollino
- Opcional:

Manteca

- Sal y pimienta
- Verduras enlatadas

Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Abre la lata de patatas y caliéntalas siguiendo las instrucciones de la lata.
2. Machaca las patatas con un tenedor.
3. Abre la lata de pollo y escúrrela bien.
4. Coloca el pollo en un recipiente apto para microondas y caliéntalo durante 30 segundos.
5. Vierta el pollo sobre el puré de patatas.
6. Tritura las galletas saladas y espárcelas por encima.
7. ¡Disfruta!

Consejo: Si lo desea, añada mantequilla, sal y pimienta a las patatas después de cocinarlas.
Añade algunas verduras enlatadas al bol.

hand2hand

Bol de pollo con galletas de patata

Lo que necesitarás:

- 1 lata de patatas
- 1 lata de pollo
- 1 paquete de galletas saladas de queso crema y cebollino
- Opcional:

Manteca

- Sal y pimienta
- Verduras enlatadas

Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Abre la lata de patatas y caliéntalas siguiendo las instrucciones de la lata.
2. Machaca las patatas con un tenedor.
3. Abre la lata de pollo y escúrrela bien.
4. Coloca el pollo en un recipiente apto para microondas y caliéntalo durante 30 segundos.
5. Vierta el pollo sobre el puré de patatas.
6. Tritura las galletas saladas y espárcelas por encima.
7. ¡Disfruta!

Consejo: Si lo desea, añada mantequilla, sal y pimienta a las patatas después de cocinarlas.
Añade algunas verduras enlatadas al bol.

hand2hand

Bol de pollo con galletas de patata

Lo que necesitarás:

- 1 lata de patatas
- 1 lata de pollo
- 1 paquete de galletas saladas de queso crema y cebollino
- Opcional:

Manteca

- Sal y pimienta
- Verduras enlatadas

Más recetas en h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Abre la lata de patatas y caliéntalas siguiendo las instrucciones de la lata.
2. Machaca las patatas con un tenedor.
3. Abre la lata de pollo y escúrrela bien.
4. Coloca el pollo en un recipiente apto para microondas y caliéntalo durante 30 segundos.
5. Vierta el pollo sobre el puré de patatas.
6. Tritura las galletas saladas y espárcelas por encima.
7. ¡Disfruta!

Consejo: Si lo desea, añada mantequilla, sal y pimienta a las patatas después de cocinarlas.
Añade algunas verduras enlatadas al bol.

hand2hand