

### **KFC Coleslaw** **(col preparada para Kentucky Fry Chicken)**

8 tazas de Col perfectamente lavada y limpia  
1/3 de taza de zanahoria  
1 cucharadita de cebolla rebanada finamente  
1/3 de taza de azucar  
½ cucharadita de sal  
1/8 de cucharadita de pimienta  
1/8 de taza de leche  
¾ de taza de mantequilla  
2 cucharaditas de jugo de limon  
½ taza de mayonesa



Quitándole el corazon a la col, corte finamente con la procesadora el resto y póngalo en un recipiente apropiado de metal o plastico para combinar los demas ingredientes. Agregue la mantequilla, mayonesa, leche y jugo de limon mizclelos hasta que esten perfectamente combinados, agregue los condimentos y al final el azucar, nuevamente mézclelo y dejelo marinar por 13 horas.

\*\*\*\*\*

### **KFC POT PIE** (Panecillos de papa)

2 papas peladas y cocidas  
2/3 tazas de chicharos congelados  
2 latitas de crema de sopa de pollo  
2 zanahorias peladas y cocidas  
2 cucharaditas de cebolla picadita  
2 tazas de pollo cocinado  
agregar sal y pimienta al gusto



En un bowl o recipiente combine todos los vegetables y agregue la crema de pollo y los condimentos. La mezcla se va agregando a pequenos vasitos especiales para horno, agregando la mezcla en cada uno pero antes ponerles mantequilla para que no se peguen, cocine en el horno a 375 por 15 a 25 minutos, o hasta que esten de un color dorado.

\*\*\*\*\*

### **KFC Frijoles y arroz**

30 onzas, o latas de fijoles rojos  
1 cucharadita de pimienta blanca  
4 cucharaditas de mantequilla  
¼ de cucharadita de páprika  
una pizca de cayena

una pizca de sal de ajo  
1 ½ tazas de arroz cocido

Ponga los frijoles liquido en una caserola y cocine a fuego mediano, agregue los sasonadores y la mantequilla, cuando este todo mézclelo esperando un poco a que hiervan, con un tenedor o utensilio aplastelos, cocine por 10 a 20 minutos hasta que los frijoles esten pastosos, entonces agregue el arroz blanco y listo.

\*\*\*\*\*

### **KFC Corn** (Mazorcas de maiz)

Marcas congeladas

½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de azucar  
¼ cucharadita de pimienta  
¼ de cucharadita de sasonador

mantequilla derritida



cocine las mazorcas en agua caliente con sal, agregue leche para que agarren sabor, un poco de mantequilla. Y los demas ingredientes listos al quedar cocidas.

\*\*\*\*\*

### **KFC Ensalada de macarrón**

1 paquete de macarrón  
¼ de zanahoria finamente picada  
1 cucharadita de cebolla en polvo  
¼ de taza de apio cortado finamente  
2 tazas de Col preparada  
pimienta blanca  
1 cucharadita de pepinillo picadito

Cocine el macarrón en un gran cazo con agua por 12 a 15 minutos, Drene y ponga en un bowl con agua fria y mantenga por 10 minutos. En un gran bowl combine todos los ingredientes y refrigere por 2 horas.

\*\*\*\*\*

### **KFC Macaroni and Cheese** (Macarrones con queso)

- 2 tazas de macarrón
- $\frac{3}{4}$  de queso velveta o que se derrita
- $\frac{2}{3}$  tazas de queso cheddar amarillo
- $\frac{1}{3}$  de taza de leche
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal



En un recipiente ponga agua hasta que hierva agregándole sal, ya que este hirviendo agregue el macarrón y cocina por 12 a 15 minutos, cuando estén cocinados los macarrones, drenelos, tenga preparado otro recipiente en el fuego a medio fuego, combine el queso velveta, el cheddar y la leche, cocine y cuando este especito agregue sal, y agregue los macarrones y mezclelos, cocinelos por 10 o 15 minutos hasta que estén listos.

\*\*\*\*\*

### **KFC Potatoes Salas** (Ensalada de papa)

- 2 libras de papas russet
- 1 taza de mayonesa
- 4 cucharaditas de pepinillo dulce
- 4 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de mostaza preparada
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 cucharadita de apio picadito
- 1 cucharadita de pimientos en cuadritos
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de zanahoria rayada
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de perejil seco
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de pimienta
- una pizca de sal

Pele las papas y cortelas en trozos pequeños. póngalas a hervir con sal por 5 a 10 minutos, con un tenedor pruebe que estén cocidas, cuando ya están cocinadas las papas, en un recipiente agregue la mezcla de mayonesa, pepinillos, azúcar, cebolla blanca en polvo, mostaza, vinagre, apio, el pimiento, la zanahoria, el perejil seco, pimienta y al, revuelva bien y póngalo en el refrigerador por 2 horas.