



Sweet Potato Hash

Ingredients:

- 1 tablespoon of olive oil
- 1-2 medium sweet potatoes, skin-on and diced into equal, bite-size chunks
- 1/4 medium white onion, diced
- 1 Bell Pepper (Green, Red, Yellow), diced
- 1 1/2 teaspoon chili powder
- 1 1/2 teaspoon onion powder
- 1 1/2 teaspoon cumin
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon black pepper
- 1 clove of garlic, minced
- 1 green onion chopped(optional)

Directions:

1. Heat oil in large pan over medium-high heat.
2. Add the onion and garlic to the oil and add half of all the seasonings. Cook for 3 minutes.
3. Add bell pepper and cook for 5 minutes.
4. Stir to combine and add potatoes and rest of the seasoning.
5. Cover and cook for 15-20 minutes, stirring occasionally, until the potatoes are almost tender. Add water to 'steam' the potatoes, about 3-4 tablespoons.
6. Turn the heat to high and cook for 5 more minutes until potatoes are browned.
7. Serve hot and with sliced green onions.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!



Hash de batata

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1-2 batatas medianas, con piel y cortadas en cubitos
- 1/4 cebolla blanca mediana, cortada en cubitos
- 1 pimiento morrón (verde, rojo, amarillo), cortado en cubitos
- 1 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 1 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 1/2 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla verde picada (opcional)

Instrucciones:

1. Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto.
2. Añade la cebolla y el ajo al aceite y añade la mitad de todos los condimentos. Cocina durante 3 minutos.
3. Añade el pimiento morrón y cocina durante 5 minutos.
4. Revuelva para combinar y agregue las batatas y el resto del condimento.
5. Tapar y cocinar durante 15-20 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que las batatas estén casi tiernas. Agregar agua para "cocinar al vapor" las batatas, aproximadamente 3-4 cucharadas.
6. Sube el fuego y cocina durante 5 minutos más hasta que las batatas estén doradas.
7. Servir caliente y con cebollas verdes en rodajas.



¡ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA
OBTENER MÁS RECETAS!