



# BREAKFAST HASH



NeighborImpact  
Food Bank

## Ingredients

- 1 1/2 cups of diced cooked potatoes
- 1 cup of diced onion
- 1/2 tsp. salt or to taste
- 1/2 tsp. ground black pepper
- 1 bell pepper diced
- 1/4 tsp paprika
- 1/4 tsp. garlic powder
- 3/4 cup grated cheddar cheese
- 3 eggs

## Optional:

- 1/2 sliced avocado
- 1/2 pound of bacon, cooked and chopped
- 1/2 jalepeno diced
- 1/4 cup feta cheese

## Instructions

- Preheat oven to 400 F and add bacon to a foil lined baking sheet. Bake for 20 minutes or until desired crispiness.
- Finely dice 1 small yellow onion, bell pepper and potatoes. Add to a skillet on medium high heat with butter and cook until softened, about 7 minutes. Stir in salt, pepper, paprika, and garlic powder
- Add chopped bacon and cheese to skillet and stir to combine.
- Create three holes in the skillet for cracking eggs into and cook for 5 more minutes until desired temp.
- Serve and enjoy!



# PICADILLO DE DESAYUNO



NeighborImpact  
Food Bank

## Ingredientes

- 1 1/2 tazas de papas cocidas cortadas en cubitos
- 1 taza de cebolla picada
- 1/2 cucharadita sal o al gusto
- 1/2 cucharadita pimienta negro
- 1 pimiento morrón cortado en cubitos
- 1/4 cucharadita de pimentón
- 1/4 cucharadita polvo de ajo
- 3/4 taza de queso cheddar rallado
- 3 huevos

## Opcional:

- 1/2 aguacate en rodajas
- 1/2 libra de tocino, cocido y picado
- 1/2 jalapeño cortado en cubitos
- 1/4 taza de queso feta

## Instrucciones

- Precaliente el horno a 400 F y agregue el tocino a una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio. Hornee durante 20 minutos o hasta que esté crujiente.
- Picar finamente 1 cebolla amarilla pequeña, el pimiento morrón y las patatas. Agregue a una sartén a fuego medio alto con mantequilla y cocine hasta que se ablanden, aproximadamente 7 minutos. Agregue sal, pimienta, pimentón y ajo en polvo.
- Agregue el tocino picado y el queso a la sartén y revuelva para combinar.
- Haga tres agujeros en la sartén para romper los huevos y cocine por 5 minutos más hasta la temperatura deseada.
- ¡Servir y disfrutar!