

# Tuna Casserole with Green Beans

## Ingredients:

- 7 oz. macaroni, cooked (or other pasta)
- 1 cup low-fat milk
- ¼ teaspoon black pepper
- 1- 10 oz. can condensed cream of mushroom soup
- 1 ½ cups frozen green beans, thawed
- 1 6 oz. can tuna, drained
- 2 cups corn squares cereal, crushed
- 1 tbsp butter, melted

## Directions:

Heat oven to 400° F. Mix macaroni, milk, pepper, soup, green beans, and tuna in a casserole dish. Combine the crushed cereal and butter together. Sprinkle over casserole. Bake, uncovered, for 30 minutes until bubbly around the edge. Sprinkle cheese over the top. Allow to set for 5 minutes.



# Cazuela de Atún con Judías Verdes

## Ingredientes:

- 7 onzas macarrones, cocidos (u otra pasta)
- 1 taza leche baja en grasa
- ¼ cucharadita pimienta negra
- 1 lata de 10 onzas crema condensada de champiñones
- 1 ½ tazas judías verdes congeladas, descongeladas
- 1 lata de 6 onzas atún, escurrido
- 2 tazas cereal de cuadritos de maíz, triturado
- cucharada mantequilla derretida

## Instrucciones:

Caliente el horno a 400°F. Mezcle los macarrones, la leche, la pimienta, la sopa, las judías verdes y el atún en una cazuela. Combine el cereal triturado y la mantequilla. Espolvoree sobre la cazuela. Hornee, sin tapar, durante 30 minutos hasta que burbujee alrededor del borde. Espolvorea queso por encima. Deje reposar durante 5 minutos.

