

## 8 Maneras de **Stretch** su comida y su dinero con macarroni!



1. Añada una lata de chili al macarroni ya cocinado para un rápido y delicioso Macarroni al Chili!
2. Añada una lata de sopa, verduras y agua o caldo al macarroni cocinado para una sopa sustanciosa!
3. Aproveche al máximo la lata de guisado de carne (beef stew) añadiendo macarroni ya cocinado y pedazos de papas cocinadas.
4. Añada una lata de chili, tomates y elote al macarroni ya cocinado para un rápido y sabroso platillo!
5. Añada al macarroni una lata de atún o salmón, una sopa cremosa y chícharos para un sabroso plato al horno de comida de mar!
6. Añada una taza de macarroni crudo a una caja de macarroni con queso para que le rinda el doble.
7. Añada 2 ó 3 tazas de macarroni crudo a cualquier comida tipo "Hamburger Helper" para aprovecharlo más.
8. Añada cualquier carne en pedazos o frijol ya cocinados; su vegetal favorito y salsa de tomate y usted tendrá una comida completa!

## 8 Maneras de **Stretch** su comida y su dinero con macarroni!



1. Añada una lata de chili al macarroni ya cocinado para un rápido y delicioso Macarroni al Chili!
2. Añada una lata de sopa, verduras y agua o caldo al macarroni cocinado para una sopa sustanciosa!
3. Aproveche al máximo la lata de guisado de carne (beef stew) añadiendo macarroni ya cocinado y pedazos de papas cocinadas.
4. Añada una lata de chili, tomates y elote al macarroni ya cocinado para un rápido y sabroso platillo!
5. Añada al macarroni una lata de atún o salmón, una sopa cremosa y chícharos para un sabroso plato al horno de comida de mar!
6. Añada una taza de macarroni crudo a una caja de macarroni con queso para que le rinda el doble.
7. Añada 2 ó 3 tazas de macarroni crudo a cualquier comida tipo "Hamburger Helper" para aprovecharlo más.
8. Añada cualquier carne en pedazos o frijol ya cocinados; su vegetal favorito y salsa de tomate y usted tendrá una comida completa!

## 8 Maneras de **Stretch** su comida y su dinero con macarroni!



1. Añada una lata de chili al macarroni ya cocinado para un rápido y delicioso Macarroni al Chili!
2. Añada una lata de sopa, verduras y agua o caldo al macarroni cocinado para una sopa sustanciosa!
3. Aproveche al máximo la lata de guisado de carne (beef stew) añadiendo macarroni ya cocinado y pedazos de papas cocinadas.
4. Añada una lata de chili, tomates y elote al macarroni ya cocinado para un rápido y sabroso platillo!
5. Añada al macarroni una lata de atún o salmón, una sopa cremosa y chícharos para un sabroso plato al horno de comida de mar!
6. Añada una taza de macarroni crudo a una caja de macarroni con queso para que le rinda el doble.
7. Añada 2 ó 3 tazas de macarroni crudo a cualquier comida tipo "Hamburger Helper" para aprovecharlo más.
8. Añada cualquier carne en pedazos o frijol ya cocinados; su vegetal favorito y salsa de tomate y usted tendrá una comida completa!

## 8 Maneras de **Stretch** su comida y su dinero con macarroni!



1. Añada una lata de chili al macarroni ya cocinado para un rápido y delicioso Macarroni al Chili!
2. Añada una lata de sopa, verduras y agua o caldo al macarroni cocinado para una sopa sustanciosa!
3. Aproveche al máximo la lata de guisado de carne (beef stew) añadiendo macarroni ya cocinado y pedazos de papas cocinadas.
4. Añada una lata de chili, tomates y elote al macarroni ya cocinado para un rápido y sabroso platillo!
5. Añada al macarroni una lata de atún o salmón, una sopa cremosa y chícharos para un sabroso plato al horno de comida de mar!
6. Añada una taza de macarroni crudo a una caja de macarroni con queso para que le rinda el doble.
7. Añada 2 ó 3 tazas de macarroni crudo a cualquier comida tipo "Hamburger Helper" para aprovecharlo más.
8. Añada cualquier carne en pedazos o frijol ya cocinados; su vegetal favorito y salsa de tomate y usted tendrá una comida completa!