

confetti corn

Use leftover sweet corn, cut off the cob, when it is in season!

- 1 teaspoon vegetable oil
- ½ cup diced red bell pepper
- 2 cups cooked corn, fresh or frozen
- 1 teaspoon dried basil
- 1 teaspoon butter

1. Heat the vegetable oil in a skillet over medium-low heat. Cook the diced red bell pepper until tender, about 2 minutes.
2. Add the corn, basil and butter. Stir together. Cook until they are well mixed and butter has melted.



maíz confeti

Usa las sobras de maíz dulce, cortadas de la mazorca, icuando esté en temporada!

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- ½ taza de pimiento morrón rojo cortado en cubos
- 2 tazas de maíz cocido, fresco o congelado
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de manteca

1. Calienta el aceite vegetal en una sartén a calor medio alto. Cocina el pimiento rojo cortado en cubos hasta que esté tierno, durante unos 2 minutos.
2. Añade el maíz, la albahaca y la mantequilla. Mezcla todo. Cocina hasta que estén bien mezclados y la mantequilla se haya derretido.

