



En un lugar con cocina limitada, a menudo hay acceso a una encimera para preparar los alimentos, así como lavabos para limpiar y algunas áreas donde podría recalentar la comida o conectar una olla de lenta cocción. Tomar ventaja de la oportunidad de mantener calientes las cosas puede ayudarle a expandir su menú sin ¡una cantidad importante de trabajo extra!

## Menú 1: Tex-Mex taco bar



**Aperitivo:** prepare guacamole »

**Plato principal:** prepare sus propios tacos y chili en tazón

Opciones de menú sugeridos:

- Carne para tacos\*
- Frijoles (refritos o frijoles negros)\*
- Chili\*
- Tostadas y/o tortillas
- Queso rallado
- Lechuga rallada
- Jitomates rebanados
- Salsa

- Crema agria
- Aceitunas negras

\*¡Sugerencia! Prepare la carne, los frijoles y el chili con anticipación y caliente o mantenga caliente en el lugar usando ollas de cocción lenta u hornillas si estuvieran disponibles. Esta también es una gran oportunidad para hacer una lista de ayuda: ¿qué tal solicitar voluntarios para cocinar un chili potluck, por ejemplo?).

**Actividad de postre:** prepare sus propios Nachos de manzana »

**0:** Kebabs de fruta con crema batida »