# Macarrones con Queso y Vegetales

**Sirve:** 4 porciones

Esta receta se caracteriza por la mezcla de macarrones con queso. Revolver vegetales picados como brócoli, judías verdes, o guisantes verdes a los macarrones con queso le agregarán sabor y textura.

## Ingredientes

**1 paquete** mezcla de macarrones con queso (alrededor de 7 onzas)
**1 taza** cebolla (picada)
**1 taza** pimientos verdes (picados)
**2 tazas** zanahorias cortadas (o 2 tazas de zanahorias en lata, bajas en sodio, escurridas)
**1 taza** guisantes verdes enlatados (bajos en sodio, escurridos)
**1 taza** cereal de hojuelas de maíz (triturado)

## Preparación

1. Precaliente el horno a 400 grados F.
2. Prepare los macarrones con queso de acuerdo a las indicaciones del paquete.
3. En un molde para hornear de 9x9 pulgadas, combine los macarrones con queso, cebolla, pimientos verdes, zanahorias y guisantes verdes. Espolvoree con las hojuelas de maíz.
4. Hornee de 25 a 30 minutos o hasta que esté dorado por encima.

Recipe adapted from Food.com