**Ingredientes:**

1-2 Cucharadas de aceite de oliva, u otro aceite

3 - 4 Papas

1 lata de frijoles desecados y enjuagados

1 lata de salsa de salchicha

Sal y pimienta

**Porciones:** 4 **Costo por comida:** $4.38

**Ingredients:**

1-2 Tablespoons olive oil, or other oil

3 – 4 Potatoes

1 Can kidney beans drained and rinsed

1 Can sausage gravy

Salt and pepper

**Servings:** 4  **Cost for meal:** $4.38

**Baked Potatoes with Sausage Gravy and Beans**

**Patatas Al Horno Con Salsa De Salchicha Y Frijoles**

**Directions:**

Heat oven to 425 degrees.

Scrub potatoes well under running water.

Rub the potatoes with oil and sprinkle all over with salt and pepper.

Prick potatoes all over with a fork to release steam when cooking.

Bake potatoes either directly on the oven rack or on a foil lined sheet. \*

Bake for 50-60 minutes. Potatoes are done when they feel soft when pierced with a fork.

Put gravy and beans in a pot and heat over medium heat until hot, stirring occasionally.

Top potatoes with gravy and enjoy!

\*Potatoes can be microwaved for 3-4 minutes before putting them in the oven to cut down on baking time. Or to microwave only: microwave each potato for 6 minutes, turn over and microwave for another 6 minutes or until done.

**Direcciones**

Calentar el horno a 425 grados.

Frote bien las papas con agua corriente.

Frote las papas con aceite y espolvoree con sal y pimienta.

Pinchar las papas con un tenedor para liberar el vapor al cocinar.

Hornee las papas directamente en la rejilla del horno o en una hoja forrada con papel de aluminio. \*

Hornear durante 50-60 minutos. Las papas se hacen cuando se sienten suaves cuando se perforan con un tenedor.

Ponga la salsa y los frijoles en una olla y caliente a fuego medio hasta que esté caliente, revolviendo ocasionalmente.

¡Cubra las papas con salsa y disfruta!

\* Las papas pueden calentarse en el microondas durante 3-4 minutos antes de ponerlas en el horno para reducir el tiempo de cocción. O solo en el microondas: ponga en el microondas cada papa durante 6 minutos, dé la vuelta y en el microondas por otros 6 minutos o hasta que esté listo.