

BANCO DE COMIDA ROCKIES (Enero 12) (9AM)
COMODIDADES DE MAYORES (Enero 22 9AM)
PLATICAS DE MAMAS (SPANISH - WEDNESDAYS 10-12)
SNAP (AYUDAMOS CON LAS APLICACIONES)
PADRES CARIÑOSOS (MIERCOLES -2pm)
TWICE AS NICE THRIFT STORE (Abierto 9am-5pm Lunes-Viernes)



Newsletter



What's Happening This Month

BANCO DE COMIDA ROCKIES (Enero 12) (9AM)
COMODIDADES DE MAYORES (Enero 22 9AM)
PLATICAS DE MAMAS (SPANISH - WEDNESDAYS 10-12)
SNAP (AYUDAMOS CON LAS APPLICACIONES)
PADRES CARIÑOSOS (MIERCOLES -2pm)
TWICE AS NICE THRIFT STORE (Abierto 9am-5pm Lunes-Viernes)

ESTAMOS ORGANIZANDO UNA COLECTA
DE ALIMENTOS PARA LAS FAMILIAS
NECESITADAS

COLECTA DE ALIMENTOS

¡Redondea tu pago en efectivo
en nuestra tienda de segunda
mano para ayudar!
O escanea el código abajo y haz
tu donación.



PRAIRIE FAMILY CENTER
AGRADECE TU APOYO.
719-346-5398



Se Busca Miembro Directivo

Voluntario
Mínimo 3 años
Supervisar todas las funciones administrativas y
los objetivos de la organización.

PLATICAS DE MAMAS



Berenjena rellena de atún



- 1 berenjena
- 1 lata de atún
- 2 cucharadas tomate frito
- Queso rallado para gratinar
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y orégano al gusto



 1 persona  35 min

1. Abrimos las berenjenas por la mitad, hacemos unos cortes y le echamos un poco de aceite y sal, al horno/ airfryer durante 20 min a 180 grados.
2. Las sacamos, retiramos la pulpa dejando intacta la piel y la reservamos.
3. Mezclamos la pulpa troceada con el tomate, el atún y un poco de queso, lo movemos hasta integrarlo.
4. Rellenar la piel de las berenjenas con la mezcla.
5. Meter de nuevo en airfryer/ horno 5 minutos a 180° y luego añadir un poco de queso y orégano por encima y poner 2 minutos más.

METAS PARA 2026

