

Fish Stick Tacos

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes 4 Servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

8 fish sticks

4 tortillas

1 head of lettuce or cabbage chopped

Lime for serving

Sour cream for serving

Salsa (optional)



Bake the fish sticks according to the directions on the package.

While fish sticks are baking, chop the lettuce and cut the limes into slices.

Once the fish sticks are done, warm the tortillas in a pan.

Place 2 fish sticks in the tortilla and top with the lettuce, sour cream, and salsa.

Squeeze lime of the taco and enjoy!



For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Tacos de palitos de pescado

Para obtener más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Rinde 4 porciones **Tiempo total:** 30 minutos

Ingredientes:

8 palitos de pescado

4 tortillas

1 lechuga o col picada

Lima para servir

Crema agria para servir

Salsa (opcional)



Hornea los palitos de pescado de acuerdo con las instrucciones del paquete.

Mientras se hornean los palitos de pescado, picar la lechuga y cortar las limas en rodajas.

Una vez que los palitos de pescado estén listos, calienta las tortillas en una sartén.

Coloque 2 palitos de pescado en la tortilla y cubra con la lechuga, la crema agria y la salsa.

¡Exprime la lima del taco y disfruta!



Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.