

## Pork & Cabbage Casserole

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes 4 Servings**    **Total Time:** 2 hours

### **Ingredients:**

- 1 small head cabbage, shredded
- 4 potatoes, peeled and sliced
- salt to taste
- 1 (10.75 ounce) can condensed cream of chicken soup
- ½ (10.75 ounce) can water
- 1 small onion, diced
- 5 lbs. pork tenderloin, sliced into medallions



Preheat oven to 350 degrees F. Lightly grease a 9x13 baking dish.

Place a layer of shredded cabbage into baking dish and then a layer of sliced potatoes. Repeat cabbage and potatoes and salt.

Simmer the soup, water and diced onion. Pour over cabbage and potatoes.

In a skillet, brown each pork chop in a small amount of oil and place on top of mixture. Bake for 1 1/2 hours uncovered or until chops are tender.



Adapted from: <https://www.allrecipes.com/recipe/21245/pork-chop-and-cabbage-casserole/>

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

## Cazuela De Cerdo Y Repollo

Para obtener más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Rinde 4 porciones**    **Tiempo total:** 2 horas

### **Ingredientes:**

1 repollo pequeño, rallado

4 patatas, peladas y cortadas en rodajas

Sal al gusto

1 lata (10,75 onzas) de crema condensada de sopa de pollo

½ (10,75 onzas) lata de agua

1 cebolla pequeña, cortada en cubitos

4 chuletas de cerdo



Precalente el horno a 350 grados F. Engrase ligeramente una fuente para hornear de 9x13.

Coloque una capa de repollo rallado en una fuente para hornear y luego una capa de papas en rodajas. Repita el repollo y las papas y la sal.

Cocine a fuego lento la sopa, el agua y la cebolla picada. Vierta sobre el repollo y las patatas.

En una sartén, dore cada chuleta de cerdo en una pequeña cantidad de aceite y coloque encima de la mezcla. Hornee por 1 1/2 horas sin tapar o hasta que las chuletas estén tiernas.



Adaptado de: <https://www.allrecipes.com/recipe/21245/pork-chop-and-cabbage-casserole/>

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

