

Cabbage, Apple and Cheese Casserole

Makes 6 servings

Total time: 1 hour 15 minutes

Ingredients:

- 8 oz. sausage, ground or sliced; or ¼ cup of butter or olive oil for meatless option
- 1 small onion, thinly sliced
- 1 head cabbage, thinly sliced
- 3 apples, thinly sliced
- 3 carrots, thinly sliced
- 3 potatoes, thinly sliced
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon pepper
- ¼ cup milk
- 1 1/2 – 2 cups shredded cheddar cheese



1. In a large skillet over medium-high heat, cook sausage or melt the butter if using meatless option. Brown sausage. Add onion, potatoes, carrots, salt and pepper. Sauté for 10 minutes. Add apples and cabbage and sauté an additional 5 minutes, or until crisp-tender.
2. Add milk and cheese and combine.
3. Pour into at least a 2-quart casserole dish. Cover and bake at 350 degrees for 40 minutes. Uncover and bake an additional 10-15 minutes.



Adapted from: www.geniuskitchen.com
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Cacerola de Repollo, Manzanas y Queso

Rinde 6 porciones

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Ingredientes:

- 8 onzas de chorizo o carne molida, o ¼ taza de mantequilla o aceite de olivo para hacer vegetariano
- 1 cebolla, en rodajas finas
- 1 repollo, en rodajas finas
- 3 manzanas, en rodajas finas
- 3 zanahorias, en rodajas finas
- 3 papas, en rodajas finas
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ¼ taza de leche
- 1 1/2 – 2 tazas de queso cheddar, rallado



1. En una sartén muy grande sobre fuego medio-alto, cocine la carne o derrita la mantequilla (opcional). Añada la cebolla, la papa, la zanahoria, la sal y pimienta. Saltea durante 10 minutos. Añada la manzana y repollo y saltee unos 5 minutos adicionales o hasta que estén crujientes-tiernos.
2. Añada la leche y queso y combine.
3. Vierta en una cazuela de 2 cuartos. Cubre y hornee a 350 grados F durante 40 minutos. Destape y hornee 10-15 minutos adicionales.



Adaptación: www.geniuskitchen.com
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.