

Broiled Grapefruit

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

Makes: 4 servings **Total Time:** 15 minutes

Ingredients:

2 grapefruits
2 tbsp brown sugar
1 tsp cinnamon

Optional for Topping: 1 cup plain Greek yogurt

1. Slice grapefruit in half and place on a baking sheet, cut side up. If grapefruit halves do not sit flat, slice a little off the bottom so that it will.
2. Turn broiler to high.
3. In a small bowl, mix brown sugar and cinnamon. Spoon the mixture onto the grapefruit halves.
4. Place on a top rack in the oven. Cook for about 5-7 minutes, until the sugars have just caramelized on top of each grapefruit.
5. Top each with plain Greek yogurt (optional), grab a spoon, and dig in!



Adapted from: snackinginsneakers.com

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

Pomelo a la Asado

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

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 15 minutos

Ingredientes:

2 pomelos
2 cucharadas de azúcar moreno
1 cucharadita de canela

Opcional para la cobertura: 1 taza de yogur griego natural

1. Cortar los pomelos por la mitad y colocarlos en una bandeja para hornear, con la parte cortada hacia arriba. Si las mitades de pomelo no se asientan planas, cortar un poco de la parte inferior para que lo haga.
2. Encienda la asado del horno a fuego alto.
3. En un bol pequeño, mezcle el azúcar moreno y la canela. Vierta la mezcla con una cuchara sobre las mitades de pomelo.
4. Colóquelos en la rejilla superior del horno. Cocinar durante unos 5-7 minutos, hasta que los azúcares se hayan caramelizado en la parte superior de cada pomelo.
5. Cubrir cada uno con yogur griego natural (opcional), coger una cuchara y ¡a comer!



Adaptado de: snackinginsneakers.com

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