

Cranberry Turkey Chili

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

Makes: 6 servings **Total Time:** 2 hours 15 minutes

Ingredients:

3 cups of cooked turkey, chopped into chunks
1 can whole cranberry sauce
2 cans of any beans, drained and rinsed
1 can black beans, drained and rinsed
2/3 cup white diced onion
3 ½ tablespoons chili powder
½ teaspoon garlic salt
3 cups tomato sauce
¾ cup salsa
Cilantro (optional)
Sour cream (optional)



1. In a large saucepan over medium heat, add 1 tablespoon of butter and onion. Sauté until onion is translucent and tender. Add turkey and stir together. Then, add the following: tomato sauce, salsa, cranberry sauce, chili seasoning, garlic salt, beans. Mix well and bring to a boil.
2. Reduce heat to low and simmer, covered for an hour, stirring occasionally. Simmer for up to 2 hours.



Adapted from: www.adashofsanity.com

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

Cranberry Turkey Chili

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

Makes: 6 servings **Total Time:** 2 hours 15 minutes

Ingredients:

3 cups of cooked turkey, chopped into chunks
1 can whole cranberry sauce
2 cans of any beans, drained and rinsed
1 can black beans, drained and rinsed
2/3 cup white diced onion
3 ½ tablespoons chili powder
½ teaspoon garlic salt
3 cups tomato sauce
¾ cup salsa
Cilantro (optional)
Sour cream (optional)



1. In a large saucepan over medium heat, add 1 tablespoon of butter and onion. Sauté until onion is translucent and tender. Add turkey and stir together. Then, add the following: tomato sauce, salsa, cranberry sauce, chili seasoning, garlic salt, beans. Mix well and bring to a boil.
2. Reduce heat to low and simmer, covered for an hour, stirring occasionally. Simmer for up to 2 hours.



Adapted from: www.adashofsanity.com

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

Chili de Pavo con Salsa de Arándanos

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

Hace: 6 porciones **Tiempo total:** 2 horas 15 minutos

Ingredientes:

3 tazas de pavo cocido
1 lata de salsa de arándanos
2 latas de frijoles
2/3 taza de cebolla blanca, picada
3 ½ cucharadas de chili en polvo
½ cucharadita de sal de ajo
3 tazas de salsa de tomate
¾ taza salsa
Cilantro (opcional)
Crema agria (opcional)



1. En una cacerola grande a fuego medio, añadir 1 cucharada de mantequilla y la cebolla. Saltear hasta que la cebolla esté translúcida y tierna. Añade el pavo y remueve. A continuación, añadir lo siguiente: salsa de tomate, salsa de arándanos, condimento de chile, sal de ajo y alubias. Mezclar bien y llevar a ebullición.
2. Reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento, tapado durante una hora, revolviendo ocasionalmente. Cocine a fuego lento hasta por 2 horas.



Adaptado de: www.adashofsanity.com

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

Chili de Pavo con Salsa de Arándanos

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

Hace: 6 porciones **Tiempo total:** 2 horas 15 minutos

Ingredientes:

3 tazas de pavo cocido
1 lata de salsa de arándanos
2 latas de frijoles
2/3 taza de cebolla blanca, picada
3 ½ cucharadas de chili en polvo
½ cucharadita de sal de ajo
3 tazas de salsa de tomate
¾ taza salsa
Cilantro (opcional)
Crema agria (opcional)



1. En una cacerola grande a fuego medio, añadir 1 cucharada de mantequilla y la cebolla. Saltear hasta que la cebolla esté translúcida y tierna. Añade el pavo y remueve. A continuación, añadir lo siguiente: salsa de tomate, salsa de arándanos, condimento de chile, sal de ajo y alubias. Mezclar bien y llevar a ebullición.
2. Reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento, tapado durante una hora, revolviendo ocasionalmente. Cocine a fuego lento hasta por 2 horas.



Adaptado de: www.adashofsanity.com

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