

Creamy Mushroom Rice

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

Makes: 4 servings **Total Time:** 45 minutes

Ingredients:

1 cup long-grain white rice
1 can (10.5 oz) cream of mushroom soup
1 cup sliced mushrooms
1 small onion, finely chopped
2 garlic cloves, minced
1 ½ cups chicken or vegetable broth
1 tablespoon butter
1 tablespoon olive oil
1/4 teaspoon dried thyme
Salt and pepper, to taste
Fresh parsley, chopped, for garnish (optional)



1. In a medium saucepan, heat the butter and olive oil over medium heat. Add the chopped onion and sauté until translucent, about 2-3 minutes. Stir in the minced garlic and cook for another 30 seconds until fragrant.
2. Add the sliced mushrooms to the saucepan and cook for about 5 minutes.
3. Stir in the long-grain white rice and dried thyme, coating the rice with the mushroom mixture.
4. Pour in the cream of mushroom soup and chicken or vegetable broth. Stir to combine all the ingredients.
5. Bring the mixture to a boil, then reduce the heat to low. Cover the saucepan with a lid and let it simmer for about 15-20 minutes or until the rice is cooked and has absorbed the liquid.
6. Once the rice is cooked, fluff it with a fork. Taste and adjust the seasoning with salt and pepper, as desired.



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

Creamy Mushroom Rice

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

Makes: 4 servings **Total Time:** 45 minutes

Ingredients:

1 cup long-grain white rice
1 can (10.5 oz) cream of mushroom soup
1 cup sliced mushrooms
1 small onion, finely chopped
2 garlic cloves, minced
1 ½ cups chicken or vegetable broth
1 tablespoon butter
1 tablespoon olive oil
1/4 teaspoon dried thyme
Salt and pepper, to taste
Fresh parsley, chopped, for garnish (optional)



1. In a medium saucepan, heat the butter and olive oil over medium heat. Add the chopped onion and sauté until translucent, about 2-3 minutes. Stir in the minced garlic and cook for another 30 seconds until fragrant.
2. Add the sliced mushrooms to the saucepan and cook for about 5 minutes.
3. Stir in the long-grain white rice and dried thyme, coating the rice with the mushroom mixture.
4. Pour in the cream of mushroom soup and chicken or vegetable broth. Stir to combine all the ingredients.
5. Bring the mixture to a boil, then reduce the heat to low. Cover the saucepan with a lid and let it simmer for about 15-20 minutes or until the rice is cooked and has absorbed the liquid.
6. Once the rice is cooked, fluff it with a fork. Taste and adjust the seasoning with salt and pepper, as desired.



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

Arroz Cremoso con Setas

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

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 45 minutos

Ingredientes:

1 taza de arroz blanco de grano largo
1 lata (10,5 oz) de crema de champiñones
1 taza de champiñones laminados
1 cebolla pequeña, finamente picada
2 dientes de ajo, picados
1 ½ tazas de caldo de pollo o verduras
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva
1/4 cucharadita de tomillo seco
Sal y pimienta, al gusto
Perejil fresco, picado, para adornar (opcional)



1. En una cacerola mediana, calentar la mantequilla y el aceite de oliva a fuego medio. Añadir la cebolla picada y rehogar hasta que esté transparente, unos 2-3 minutos. Incorpore el ajo picado y cocine otros 30 segundos hasta que desprenda aroma.
2. Añadir los champiñones laminados a la cacerola y cocinar unos 5 minutos.
3. Añada el arroz blanco de grano largo y el tomillo seco, cubriendo el arroz con la mezcla de champiñones.
4. Vierta la crema de champiñones y el caldo de pollo o verduras. Remover para combinar todos los ingredientes.
5. Llevar la mezcla a ebullición y bajar el fuego. Cubrir la cacerola con una tapa y dejar cocer a fuego lento durante unos 15-20 minutos o hasta que el arroz esté cocido y haya absorbido el líquido.
6. Cuando el arroz esté cocido, remuévalo con un tenedor. Pruébalo y rectifique la sazón con sal y pimienta, si lo desea.



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

Arroz Cremoso con Setas

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

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 45 minutos

Ingredientes:

1 taza de arroz blanco de grano largo
1 lata (10,5 oz) de crema de champiñones
1 taza de champiñones laminados
1 cebolla pequeña, finamente picada
2 dientes de ajo, picados
1 ½ tazas de caldo de pollo o verduras
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva
1/4 cucharadita de tomillo seco
Sal y pimienta, al gusto
Perejil fresco, picado, para adornar (opcional)



1. En una cacerola mediana, calentar la mantequilla y el aceite de oliva a fuego medio. Añadir la cebolla picada y rehogar hasta que esté transparente, unos 2-3 minutos. Incorpore el ajo picado y cocine otros 30 segundos hasta que desprenda aroma.
2. Añadir los champiñones laminados a la cacerola y cocinar unos 5 minutos.
3. Añada el arroz blanco de grano largo y el tomillo seco, cubriendo el arroz con la mezcla de champiñones.
4. Vierta la crema de champiñones y el caldo de pollo o verduras. Remover para combinar todos los ingredientes.
5. Llevar la mezcla a ebullición y bajar el fuego. Cubrir la cacerola con una tapa y dejar cocer a fuego lento durante unos 15-20 minutos o hasta que el arroz esté cocido y haya absorbido el líquido.
6. Cuando el arroz esté cocido, remuévalo con un tenedor. Pruébalo y rectifique la sazón con sal y pimienta, si lo desea.



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