

Pork Patty Breakfast Sandwich

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

Makes: 2 servings **Total Time:** 20 minutes

Ingredients:

2 fully cooked pork patties
2 English muffins, split and toasted
2 large eggs
2 slices of cheddar cheese
Salt and pepper, to taste
Butter or cooking oil, for cooking eggs
Optional toppings: sliced tomato, avocado, spinach, onion, and/or hot sauce



1. In a skillet over medium heat, melt a small amount of butter or heat cooking oil.
2. Crack the eggs into the skillet and cook to your preferred doneness. Season with salt and pepper. You can cook them sunny-side-up, over-easy, or scrambled.
3. If the pork patties are refrigerated, you can warm them by placing them in a skillet over medium heat for a few minutes on each side until heated through. If they're frozen, follow the package instructions for heating.
4. Place a slice of cheddar cheese on each warmed pork patty. On the bottom half of each toasted English muffin, place a pork patty with cheese. Top with cooked eggs.
5. Layer on additional toppings like sliced tomato, avocado, spinach, or a drizzle of hot sauce.



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

Pork Patty Breakfast Sandwich

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

Makes: 2 servings **Total Time:** 20 minutes

Ingredients:

2 fully cooked pork patties
2 English muffins, split and toasted
2 large eggs
2 slices of cheddar cheese
Salt and pepper, to taste
Butter or cooking oil, for cooking eggs
Optional toppings: sliced tomato, avocado, spinach, onion, and/or hot sauce



1. In a skillet over medium heat, melt a small amount of butter or heat cooking oil.
2. Crack the eggs into the skillet and cook to your preferred doneness. Season with salt and pepper. You can cook them sunny-side-up, over-easy, or scrambled.
3. If the pork patties are refrigerated, you can warm them by placing them in a skillet over medium heat for a few minutes on each side until heated through. If they're frozen, follow the package instructions for heating.
4. Place a slice of cheddar cheese on each warmed pork patty. On the bottom half of each toasted English muffin, place a pork patty with cheese. Top with cooked eggs.
5. Layer on additional toppings like sliced tomato, avocado, spinach, or a drizzle of hot sauce.



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

Hamburguesa de Cerdo Sándwich de Desayuno

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

Hace: 2 porciones **Tiempo total:** 20 minutos

Ingredientes:

2 hamburguesas de cerdo cocidas
2 panecillos ingleses, partidos y tostados
2 huevos grandes
2 lonchas de queso cheddar
Sal y pimienta, al gusto
Mantequilla o aceite para cocinar los huevos
Aderezos opcionales: rodajas de tomate, aguacate, espinacas, cebolla y/o salsa picante



1. En una sartén a fuego medio, derrita una pequeña cantidad de mantequilla o caliente aceite de cocina.
2. Casque los huevos en la sartén y cocínelos al punto que prefiera. Sazónelos con sal y pimienta. Puede cocinarlos al sol, pasados o revueltos.
3. Si las hamburguesas de cerdo están refrigeradas, puede calentarlas colocándolas en una sartén a fuego medio durante unos minutos por cada lado hasta que estén bien calientes. Si son congeladas, sigue las instrucciones del paquete para calentarlas.
4. Coloque una loncha de queso cheddar sobre cada hamburguesa de cerdo calentada. En la mitad inferior de cada panecillo inglés tostado, coloque una hamburguesa de cerdo con queso. Cubra con los huevos cocidos.
5. Añada otros ingredientes, como rodajas de tomate, aguacate, espinacas o un chorrito de salsa picante.



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

Hamburguesa de Cerdo Sándwich de Desayuno

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

Hace: 2 porciones **Tiempo total:** 20 minutos

Ingredientes:

2 hamburguesas de cerdo cocidas
2 panecillos ingleses, partidos y tostados
2 huevos grandes
2 lonchas de queso cheddar
Sal y pimienta, al gusto
Mantequilla o aceite para cocinar los huevos
Aderezos opcionales: rodajas de tomate, aguacate, espinacas, cebolla y/o salsa picante



1. En una sartén a fuego medio, derrita una pequeña cantidad de mantequilla o caliente aceite de cocina.
2. Casque los huevos en la sartén y cocínelos al punto que prefiera. Sazónelos con sal y pimienta. Puede cocinarlos al sol, pasados o revueltos.
3. Si las hamburguesas de cerdo están refrigeradas, puede calentarlas colocándolas en una sartén a fuego medio durante unos minutos por cada lado hasta que estén bien calientes. Si son congeladas, sigue las instrucciones del paquete para calentarlas.
4. Coloque una loncha de queso cheddar sobre cada hamburguesa de cerdo calentada. En la mitad inferior de cada panecillo inglés tostado, coloque una hamburguesa de cerdo con queso. Cubra con los huevos cocidos.
5. Añada otros ingredientes, como rodajas de tomate, aguacate, espinacas o un chorrito de salsa picante.



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