

Chicken Pesto Dip

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

Makes: 6-8 servings **Total Time:** 35 minutes

Ingredients:

1 can (10 ounces) of canned or pouch chicken, drained
1/2 cup of cream cheese, softened
1/2 cup of pesto
1/4 cup of grated Parmesan cheese
1/4 cup of Greek yogurt
2 cloves of garlic, minced
Salt and pepper to taste

Optional:

1/2 cup Artichoke hearts, finely chopped
1 bell pepper, finely chopped



1. Preheat the oven to 350°F (175°C).
2. In a bowl, combine the softened cream cheese, basil pesto sauce, grated Parmesan cheese, yogurt, minced garlic, artichoke hearts, bell pepper, chicken, salt, and pepper. Mix until well combined.
3. Transfer the chicken pesto dip mixture into an oven-safe dish, spreading it out evenly.
4. Place the dish in the preheated oven and bake for about 20-25 minutes or until the dip is hot and bubbly.
5. Once done, remove the dip from the oven and let it cool for a few minutes.
6. Serve the Chicken Pesto Dip with baguette slices, crackers, or bell pepper sticks for dipping.



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

Chicken Pesto Dip

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

Makes: 6-8 servings **Total Time:** 35 minutes

Ingredients:

1 can (10 ounces) of canned or pouch chicken, drained
1/2 cup of cream cheese, softened
1/2 cup of pesto
1/4 cup of grated Parmesan cheese
1/4 cup of Greek yogurt
2 cloves of garlic, minced
Salt and pepper to taste

Optional:

1/2 cup Artichoke hearts, finely chopped
1 bell pepper, finely chopped



1. Preheat the oven to 350°F (175°C).
2. In a bowl, combine the softened cream cheese, basil pesto sauce, grated Parmesan cheese, yogurt, minced garlic, artichoke hearts, bell pepper, chicken, salt, and pepper. Mix until well combined.
3. Transfer the chicken pesto dip mixture into an oven-safe dish, spreading it out evenly.
4. Place the dish in the preheated oven and bake for about 20-25 minutes or until the dip is hot and bubbly.
5. Once done, remove the dip from the oven and let it cool for a few minutes.
6. Serve the Chicken Pesto Dip with baguette slices, crackers, or bell pepper sticks for dipping.



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

Salsa de Pollo al Pesto

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

Hace: 6-8 porciones **Tiempo total:** 35 minutos

Ingredientes:

1 lata (10 onzas) de pollo enlatado o en bolsa, escurrido
1/2 taza de queso crema, ablandado
1/2 taza de pesto
1/4 taza de queso parmesano rallado
1/4 taza de yogur griego
2 dientes de ajo picados
Sal y pimienta al gusto

Opcional:

1/2 taza de corazones de alcachofa, finamente picados
1 pimiento morrón, finamente picado



1. Precaliente el horno a 175°C (350°F).
2. En un bol, combinar el queso crema ablandado, la salsa pesto de albahaca, el queso parmesano rallado, el yogur, el ajo picado, los corazones de alcachofa, el pimiento, el pollo, la sal y la pimienta. Mezclar hasta que esté bien combinado.
3. Transfiera la mezcla de salsa de pesto de pollo a una fuente apta para horno, extendiéndola uniformemente.
4. Introducir la fuente en el horno precalentado y hornear durante unos 20-25 minutos o hasta que la salsa esté caliente y burbujeante.
5. Una vez hecho esto, retire la salsa del horno y déjela enfriar unos minutos.
6. Sirva la salsa de pollo al pesto con rebanadas de baguette, galletas saladas o palitos de pimiento para mojar.



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

Salsa de Pollo al Pesto

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

Hace: 6-8 porciones **Tiempo total:** 35 minutos

Ingredientes:

1 lata (10 onzas) de pollo enlatado o en bolsa, escurrido
1/2 taza de queso crema, ablandado
1/2 taza de pesto
1/4 taza de queso parmesano rallado
1/4 taza de yogur griego
2 dientes de ajo picados
Sal y pimienta al gusto

Opcional:

1/2 taza de corazones de alcachofa, finamente picados
1 pimiento morrón, finamente picado



1. Precaliente el horno a 175°C (350°F).
2. En un bol, combinar el queso crema ablandado, la salsa pesto de albahaca, el queso parmesano rallado, el yogur, el ajo picado, los corazones de alcachofa, el pimiento, el pollo, la sal y la pimienta. Mezclar hasta que esté bien combinado.
3. Transfiera la mezcla de salsa de pesto de pollo a una fuente apta para horno, extendiéndola uniformemente.
4. Introducir la fuente en el horno precalentado y hornear durante unos 20-25 minutos o hasta que la salsa esté caliente y burbujeante.
5. Una vez hecho esto, retire la salsa del horno y déjela enfriar unos minutos.
6. Sirva la salsa de pollo al pesto con rebanadas de baguette, galletas saladas o palitos de pimiento para mojar.



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