

Pork Chop and Potato Bake

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

Makes: 4 servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

For the Pork Chops:

4 boneless pork chops
Salt and black pepper, to taste
1 tablespoon olive oil

Potato Layer:

4 large russet potatoes, peeled and sliced (1/4-inch thick)
1 onion, thinly sliced
2 cloves garlic, minced
1 teaspoon dried thyme
Salt and black pepper, to taste
2 tablespoons butter, melted

For the Sauce:

1 cup chicken broth
1/2 cup heavy cream
1/2 cup grated Parmesan cheese
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
1/2 teaspoon paprika
Salt and black pepper, to taste



1. Preheat your oven to 375°F (190°C). Season the boneless pork chops with salt and black pepper on both sides. In a large oven-safe skillet, heat the olive oil over medium-high heat. Brown the pork chops for about 2-3 minutes per side until they get a nice sear. Remove the pork chops from the skillet and set them aside.
2. In the same skillet, add the sliced potatoes (about 1/4 inch thick), onion, minced garlic, dried thyme, salt, and black pepper. Sauté for about 5-7 minutes until the onions are soft and the potatoes start to brown slightly.
3. In a separate bowl, whisk together the chicken broth, heavy cream, grated Parmesan cheese, garlic powder, onion powder, paprika, salt, and black pepper. Pour the creamy sauce over the potatoes. Place the seared pork chops on top of the potatoes.
4. Cover the skillet with aluminum foil and place it in the preheated oven. Bake for 30-35 minutes or until the pork chops are cooked through, and the potatoes are tender.
5. If you'd like a golden brown top, remove the foil and broil for an additional 2-3 minutes until the top is lightly browned.



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

Pork Chop and Potato Bake

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

Makes: 4 servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

For the Pork Chops:

4 boneless pork chops
Salt and black pepper, to taste
1 tablespoon olive oil

Potato Layer:

4 large russet potatoes, peeled and sliced (1/4-inch thick)
1 onion, thinly sliced
2 cloves garlic, minced
1 teaspoon dried thyme
Salt and black pepper, to taste
2 tablespoons butter, melted

For the Sauce:

1 cup chicken broth
1/2 cup heavy cream
1/2 cup grated Parmesan cheese
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
1/2 teaspoon paprika
Salt and black pepper, to taste



1. Preheat your oven to 375°F (190°C). Season the boneless pork chops with salt and black pepper on both sides. In a large oven-safe skillet, heat the olive oil over medium-high heat. Brown the pork chops for about 2-3 minutes per side until they get a nice sear. Remove the pork chops from the skillet and set them aside.
2. In the same skillet, add the sliced potatoes, onion, minced garlic, dried thyme, salt, and black pepper. Sauté for about 5-7 minutes until the onions are soft and the potatoes start to brown slightly.
3. In a separate bowl, whisk together the chicken broth, heavy cream, grated Parmesan cheese, garlic powder, onion powder, paprika, salt, and black pepper. Pour the creamy sauce over the potatoes. Place the seared pork chops on top of the potatoes.
4. Cover the skillet with aluminum foil and place it in the preheated oven. Bake for 30-35 minutes or until the pork chops are cooked through, and the potatoes are tender.
5. If you'd like a golden brown top, remove the foil and broil for an additional 2-3 minutes until the top is lightly browned.



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

Chuleta de Cerdo con Patatas

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

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 1 hora

Ingredientes:

Para las chuletas de cerdo:

4 chuletas de cerdo deshuesadas
Sal y pimienta negra, al gusto
1 cucharada de aceite de oliva

Capa de patata:

4 patatas russet grandes, peladas y cortadas en rodajas (1/4 de pulgada de grosor)
1 cebolla, cortada en rodajas finas
2 dientes de ajo picados
1 cucharadita de tomillo seco
Sal y pimienta negra, al gusto
2 cucharadas de mantequilla derretida

Para la salsa:

1 taza de caldo de pollo
1/2 taza de nata espesa
1/2 taza de queso parmesano rallado
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
1/2 cucharadita de pimentón
Sal y pimienta negra, al gusto



1. Precaliente el horno a 190°C (375°F). Sazona las chuletas de cerdo deshuesadas con sal y pimienta negra por ambos lados. En una sartén grande apta para horno, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto. Dorar las chuletas de cerdo durante unos 2-3 minutos por cada lado hasta que queden bien doradas. Retire las chuletas de cerdo de la sartén y resérvelas.
2. En la misma sartén, añadir las patatas cortadas en rodajas (de aproximadamente 1/4 de pulgada de grosor), la cebolla, el ajo picado, el tomillo seco, la sal y la pimienta negra. Saltear durante unos 5-7 minutos hasta que las cebollas estén blandas y las patatas empiecen a dorarse ligeramente.
3. En un bol aparte, bata el caldo de pollo, la nata espesa, el queso parmesano rallado, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón, la sal y la pimienta negra. Vierta la salsa cremosa sobre las patatas. Colocar las chuletas de cerdo chamuscadas encima de las patatas.
4. Cubra la sartén con papel de aluminio y métala en el horno precalentado. Hornear durante 30-35 minutos o hasta que las chuletas de cerdo estén bien hechas y las patatas tiernas.
5. Si desea que la parte superior esté dorada, retire el papel de aluminio y ase durante 2-3 minutos más hasta que la parte superior esté ligeramente dorada.



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

Chuleta de Cerdo con Patatas

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

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 1 hora

Ingredientes:

Para las chuletas de cerdo:

4 chuletas de cerdo deshuesadas
Sal y pimienta negra, al gusto
1 cucharada de aceite de oliva

Capa de patata:

4 patatas russet grandes, peladas y cortadas en rodajas (1/4 de pulgada de grosor)
1 cebolla, cortada en rodajas finas
2 dientes de ajo picados
1 cucharadita de tomillo seco
Sal y pimienta negra, al gusto
2 cucharadas de mantequilla derretida

Para la salsa:

1 taza de caldo de pollo
1/2 taza de nata espesa
1/2 taza de queso parmesano rallado
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
1/2 cucharadita de pimentón
Sal y pimienta negra, al gusto



1. Precaliente el horno a 190°C (375°F). Sazona las chuletas de cerdo deshuesadas con sal y pimienta negra por ambos lados. En una sartén grande apta para horno, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto. Dorar las chuletas de cerdo durante unos 2-3 minutos por cada lado hasta que queden bien doradas. Retire las chuletas de cerdo de la sartén y resérvelas.
2. En la misma sartén, añadir las patatas cortadas en rodajas (de aproximadamente 1/4 de pulgada de grosor), la cebolla, el ajo picado, el tomillo seco, la sal y la pimienta negra. Saltear durante unos 5-7 minutos hasta que las cebollas estén blandas y las patatas empiecen a dorarse ligeramente.
3. En un bol aparte, bata el caldo de pollo, la nata espesa, el queso parmesano rallado, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón, la sal y la pimienta negra. Vierta la salsa cremosa sobre las patatas. Colocar las chuletas de cerdo chamuscadas encima de las patatas.
4. Cubra la sartén con papel de aluminio y métala en el horno precalentado. Hornear durante 30-35 minutos o hasta que las chuletas de cerdo estén bien hechas y las patatas tiernas.
5. Si desea que la parte superior esté dorada, retire el papel de aluminio y ase durante 2-3 minutos más hasta que la parte superior esté ligeramente dorada.



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