

## Creamy Turkey and Almond Casserole

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 4-6 servings **Total Time:** 1 hour and 30 minutes

### **Ingredients:**

2 cups cooked turkey breast, diced	1/4 cup chopped fresh parsley
1 cup roasted almonds, chopped	1 small onion, finely chopped
1 can (10.5 ounce) cream of chicken soup	2 cloves garlic, minced
1/2 cup sour cream	Salt and pepper to taste
1/2 cup mayonnaise	2 cups cooked rice
1/2 cup grated cheddar cheese	2 cups green beans, cut into bite-sized pieces



### **1. Cook the Turkey Breast:**

- Preheat your oven to 350°F (175°C). Place the turkey breast in a baking dish. Season it with salt and pepper.
  - Cover the baking dish with foil and bake for about 25-30 minutes, or until the turkey reaches an internal temperature of 165°F (74°C) and is no longer pink in the center.
  - Remove the turkey from the oven and let it rest for a few minutes. Then, dice it into bite-sized pieces.
2. In a large bowl, mix the cream of mushroom soup, sour cream, mayonnaise, grated cheddar cheese, chopped parsley, chopped onion, minced garlic, salt, and pepper. Stir until well combined.
  3. Add the turkey breast, diced green beans, and roasted almonds to the mixture and stir to coat them evenly.
  4. In a greased baking dish, spread the cooked rice in an even layer. Pour the turkey and almond mixture over the rice and spread it out evenly. Cover the baking dish with aluminum foil.
  5. Bake in the preheated oven for about 30 minutes, or until the casserole is hot and bubbling.
  6. Remove the foil and continue to bake for an additional 10-15 minutes, or until the top is golden and slightly crispy.



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

## Creamy Turkey and Almond Casserole

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 4-6 servings **Total Time:** 1 hour and 30 minutes

### **Ingredients:**

2 cups cooked turkey breast, diced	1/4 cup chopped fresh parsley
1 cup roasted almonds, chopped	1 small onion, finely chopped
1 can (10.5 ounce) cream of chicken soup	2 cloves garlic, minced
1/2 cup sour cream	Salt and pepper to taste
1/2 cup mayonnaise	2 cups cooked rice
1/2 cup grated cheddar cheese	2 cups green beans, cut into bite-sized pieces



### **1. Cook the Turkey Breast:**

- Preheat your oven to 350°F (175°C). Place the turkey breast in a baking dish. Season it with salt and pepper.
  - Cover the baking dish with foil and bake for about 25-30 minutes, or until the turkey reaches an internal temperature of 165°F (74°C) and is no longer pink in the center.
  - Remove the turkey from the oven and let it rest for a few minutes. Then, dice it into bite-sized pieces.
2. In a large bowl, mix the cream of mushroom soup, sour cream, mayonnaise, grated cheddar cheese, chopped parsley, chopped onion, minced garlic, salt, and pepper. Stir until well combined.
  3. Add the turkey breast, diced green beans, and roasted almonds to the mixture and stir to coat them evenly.
  4. In a greased baking dish, spread the cooked rice in an even layer. Pour the turkey and almond mixture over the rice and spread it out evenly. Cover the baking dish with aluminum foil.
  5. Bake in the preheated oven for about 30 minutes, or until the casserole is hot and bubbling.
  6. Remove the foil and continue to bake for an additional 10-15 minutes, or until the top is golden and slightly crispy.



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

## Cazuela Cremosa de Pavo y Almendras

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 4-6 porciones **Tiempo total:** 1 hora y 30 minutos

### **Ingredientes:**

2 tazas de pechuga de pavo cocida, cortada en dados	1/2 taza de queso cheddar rallado
1 taza de almendras tostadas picadas	1/4 taza de perejil fresco picado
1 lata (10,5 onzas) de crema de sopa de pollo	1 cebolla pequeña, finamente picada
1/2 taza de crema agria	2 dientes de ajo, picados
1/2 taza de mayonesa	Sal y pimienta al gusto
2 tazas de judías verdes cortadas en trozos pequeños	2 tazas de arroz cocido



### 1. **Cocinar la pechuga de pavo:**

- Precaliente el horno a 175°C (350°F). Coloque la pechuga de pavo en una fuente de horno. Sazónela con sal y pimienta.
  - Cubra la fuente con papel de aluminio y hornee durante unos 25-30 minutos, o hasta que el pavo alcance una temperatura interna de 165°F (74°C) y ya no esté rosado en el centro.
  - Retire el pavo del horno y déjelo reposar unos minutos. A continuación, córtelo en trozos del tamaño de un bocado.
2. En un bol grande, mezcle la crema de champiñones, la nata agria, la mayonesa, el queso cheddar rallado, el perejil picado, la cebolla picada, el ajo picado, la sal y la pimienta. Remover hasta que estén bien combinados.
  3. Añada la pechuga de pavo, las judías verdes cortadas en dados y las almendras tostadas a la mezcla y remueva para cubrir las uniformemente.
  4. En una fuente de horno engrasada, extender el arroz cocido en una capa uniforme. Vierta la mezcla de pavo y almendras sobre el arroz y distribúyala uniformemente. Cubrir la fuente de horno con papel de aluminio.
  5. Hornear en el horno precalentado durante unos 30 minutos, o hasta que la cazuela esté caliente y burbujeante.
  6. Retire el papel de aluminio y siga horneando durante 10-15 minutos más, o hasta que la parte superior esté dorada y ligeramente crujiente.



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

## Cazuela Cremosa de Pavo y Almendras

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 4-6 porciones **Tiempo total:** 1 hora y 30 minutos

### **Ingredientes:**

2 tazas de pechuga de pavo cocida, cortada en dados	1/2 taza de queso cheddar rallado
1 taza de almendras tostadas picadas	1/4 taza de perejil fresco picado
1 lata (10,5 onzas) de crema de sopa de pollo	1 cebolla pequeña, finamente picada
1/2 taza de crema agria	2 dientes de ajo, picados
1/2 taza de mayonesa	Sal y pimienta al gusto
2 tazas de judías verdes cortadas en trozos pequeños	2 tazas de arroz cocido



### 1. **Cocinar la pechuga de pavo:**

- Precaliente el horno a 175°C (350°F). Coloque la pechuga de pavo en una fuente de horno. Sazónela con sal y pimienta.
  - Cubra la fuente con papel de aluminio y hornee durante unos 25-30 minutos, o hasta que el pavo alcance una temperatura interna de 165°F (74°C) y ya no esté rosado en el centro.
  - Retire el pavo del horno y déjelo reposar unos minutos. A continuación, córtelo en trozos del tamaño de un bocado.
2. En un bol grande, mezcle la crema de champiñones, la nata agria, la mayonesa, el queso cheddar rallado, el perejil picado, la cebolla picada, el ajo picado, la sal y la pimienta. Remover hasta que estén bien combinados.
  3. Añada la pechuga de pavo, las judías verdes cortadas en dados y las almendras tostadas a la mezcla y remueva para cubrir las uniformemente.
  4. En una fuente de horno engrasada, extender el arroz cocido en una capa uniforme. Vierta la mezcla de pavo y almendras sobre el arroz y distribúyala uniformemente. Cubrir la fuente de horno con papel de aluminio.
  5. Hornear en el horno precalentado durante unos 30 minutos, o hasta que la cazuela esté caliente y burbujeante.
  6. Retire el papel de aluminio y siga horneando durante 10-15 minutos más, o hasta que la parte superior esté dorada y ligeramente crujiente.



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