

Creamy Herb Pork Loin Roast

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

Makes: 6-8 servings **Total Time:** 2 hours and 30 minutes

Ingredients:

Pork loin roast (about 5 pounds)	1 teaspoon dried thyme
Salt and pepper, to taste	1 teaspoon dried rosemary
2 tablespoons olive oil	2 teaspoons paprika (mild or smoked)
4 cloves garlic, minced	1 teaspoon brown sugar
1 can (10.5 ounce) cream of chicken soup	1 teaspoon garlic powder
1 cup chicken broth	1 teaspoon onion powder
1/2 cup heavy cream	½ -1 teaspoon red chili powder
1 tablespoon Dijon mustard	
Fresh parsley, chopped (for garnish)	



1. Preheat your oven to 375°F (190°C).
2. Season the pork loin roast with salt and pepper.
3. In a large oven-safe skillet or roasting pan, heat olive oil over medium-high heat. Brown the pork loin on all sides until golden. Remove the pork loin from the skillet and set it aside.
4. In the same skillet, add minced garlic, garlic powder, onion powder, paprika, brown sugar, garlic, onion, thyme, and rosemary. Sauté for about 1 minute until fragrant.
5. Pour in the cream of chicken soup, chicken broth, heavy cream, and Dijon mustard. Whisk the mixture until well combined.
6. Place the browned pork loin back into the skillet, spooning some of the sauce over the top.
7. Cover the skillet with a lid or aluminum foil and transfer it to the preheated oven. Periodically baste the pork loin with the pan juices during the roasting process.
8. Roast for about 2 hours or until the internal temperature of the pork loin reaches 145°F (63°C). For the last 10-15 minutes remove the foil from the pork loin.
9. Remove the skillet from the oven. Let the pork rest for a few minutes before slicing.



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

Creamy Herb Pork Loin Roast

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

Makes: 6-8 servings **Total Time:** 2 hours and 30 minutes

Ingredients:

Pork loin roast (about 5 pounds)	1 teaspoon dried thyme
Salt and pepper, to taste	1 teaspoon dried rosemary
2 tablespoons olive oil	2 teaspoons paprika (mild or smoked)
4 cloves garlic, minced	1 teaspoon brown sugar
1 can (10.5 ounce) cream of chicken soup	1 teaspoon garlic powder
1 cup chicken broth	1 teaspoon onion powder
1/2 cup heavy cream	½ -1 teaspoon red chili powder
1 tablespoon Dijon mustard	
Fresh parsley, chopped (for garnish)	



1. Preheat your oven to 375°F (190°C).
2. Season the pork loin roast with salt and pepper.
3. In a large oven-safe skillet or roasting pan, heat olive oil over medium-high heat. Brown the pork loin on all sides until golden. Remove the pork loin from the skillet and set it aside.
4. In the same skillet, add minced garlic, garlic powder, onion powder, paprika, brown sugar, garlic, onion, thyme, and rosemary. Sauté for about 1 minute until fragrant.
5. Pour in the cream of chicken soup, chicken broth, heavy cream, and Dijon mustard. Whisk the mixture until well combined.
6. Place the browned pork loin back into the skillet, spooning some of the sauce over the top.
7. Cover the skillet with a lid or aluminum foil and transfer it to the preheated oven. Periodically baste the pork loin with the pan juices during the roasting process.
8. Roast for about 2 hours or until the internal temperature of the pork loin reaches 145°F (63°C). For the last 10-15 minutes remove the foil from the pork loin.
9. Remove the skillet from the oven. Let the pork rest for a few minutes before slicing.



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

Lomo de Cerdo Asado a las Hierbas

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

Hace: 6-8 porciones **Tiempo total:** 2 horas y 30 minutos

Ingredientes:

aproximadamente 5 libras de lomo de cerdo asado	Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de aceite de oliva	1 cucharadita de tomillo seco
4 dientes de ajo picados	1 cucharadita de romero seco
1 lata (10,5 onzas) de crema de sopa de pollo	2 cucharaditas de pimentón (suave o ahumado)
1 taza de caldo de pollo	1 cucharadita de azúcar moreno
1/2 taza de nata espesa	1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharada de mostaza de Dijon	1 cucharadita de cebolla en polvo
Perejil fresco picado (para adornar)	½ -1 cucharadita de chile rojo en polvo
Precaliente el horno a 190°C (375°F).	



1. Sazona el asado de lomo de cerdo con sal y pimienta.
2. En una sartén grande apta para horno o una bandeja para asar, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto. Dorar el lomo de cerdo por todos los lados hasta que esté dorado. Sacar el lomo de la sartén y reservar.
3. En la misma sartén, añadir el ajo picado, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón, el azúcar moreno, el ajo, la cebolla, el tomillo y el romero. Saltear durante aproximadamente 1 minuto hasta que estén fragantes.
4. Vierta la crema de sopa de pollo, el caldo de pollo, la nata espesa y la mostaza de Dijon. Bata la mezcla hasta que esté bien combinada.
5. Vuelva a colocar el lomo de cerdo dorado en la sartén, echando un poco de la salsa por encima.
6. Cubra la sartén con una tapa o papel de aluminio y llévela al horno precalentado. Rocíe periódicamente el lomo de cerdo con los jugos de la sartén durante el proceso de asado.
7. Asar durante unas 2 horas o hasta que la temperatura interna del lomo de cerdo alcance los 145°F (63°C). Durante los últimos 10-15 minutos retirar el papel de aluminio del lomo de cerdo.
8. Retire la sartén del horno. Deje reposar la carne de cerdo durante unos minutos antes de cortarla.



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

Lomo de Cerdo Asado a las Hierbas

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

Hace: 6-8 porciones **Tiempo total:** 2 horas y 30 minutos

Ingredientes:

aproximadamente 5 libras de lomo de cerdo asado	Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de aceite de oliva	1 cucharadita de tomillo seco
4 dientes de ajo picados	1 cucharadita de romero seco
1 lata (10,5 onzas) de crema de sopa de pollo	2 cucharaditas de pimentón (suave o ahumado)
1 taza de caldo de pollo	1 cucharadita de azúcar moreno
1/2 taza de nata espesa	1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharada de mostaza de Dijon	1 cucharadita de cebolla en polvo
Perejil fresco picado (para adornar)	½ -1 cucharadita de chile rojo en polvo
Precaliente el horno a 190°C (375°F).	



1. Sazona el asado de lomo de cerdo con sal y pimienta.
2. En una sartén grande apta para horno o una bandeja para asar, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto. Dorar el lomo de cerdo por todos los lados hasta que esté dorado. Sacar el lomo de la sartén y reservar.
3. En la misma sartén, añadir el ajo picado, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón, el azúcar moreno, el ajo, la cebolla, el tomillo y el romero. Saltear durante aproximadamente 1 minuto hasta que estén fragantes.
4. Vierta la crema de sopa de pollo, el caldo de pollo, la nata espesa y la mostaza de Dijon. Bata la mezcla hasta que esté bien combinada.
5. Vuelva a colocar el lomo de cerdo dorado en la sartén, echando un poco de la salsa por encima.
6. Cubra la sartén con una tapa o papel de aluminio y llévela al horno precalentado. Rocíe periódicamente el lomo de cerdo con los jugos de la sartén durante el proceso de asado.
7. Asar durante unas 2 horas o hasta que la temperatura interna del lomo de cerdo alcance los 145°F (63°C). Durante los últimos 10-15 minutos retirar el papel de aluminio del lomo de cerdo.
8. Retire la sartén del horno. Deje reposar la carne de cerdo durante unos minutos antes de cortarla.



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