

Easy Canned Chicken Pot Pie

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

Makes: 6 servings **Total Time:** 1 hour 15 minutes

Ingredients:

2 cans (12.5 ounces each) canned chicken, drained	1 ¾ cups chicken broth
1 can (10.5 ounces) cream of chicken soup	1/3 cup butter
1 cup frozen or canned mixed vegetables	1/3 cup all-purpose flour
1/2 cup diced potatoes (precooked or frozen diced potatoes)	1/2 teaspoon salt
1/4 teaspoon black pepper	2/3 cup milk
1/4 teaspoon dried thyme	
1 package refrigerated pie crusts (or homemade crust)	



1. Preheat your oven to 425°F (220°C).
2. In a large saucepan, melt the butter over medium heat. Add the flour, salt, pepper, and dried thyme. Stir until well combined.
3. Gradually whisk in the chicken broth and milk. Continue cooking and stirring until the mixture thickens and becomes smooth.
4. Add the canned chicken, cream of chicken soup, mixed vegetables, and diced potatoes to the sauce. Stir well to combine. Simmer for about 5-7 minutes until the vegetables are slightly tender.
5. Roll out one pie crust and place it in the bottom of a 9-inch pie dish. Pour the chicken mixture into the crust.
6. Roll out the second pie crust and place it over the chicken mixture. Trim and crimp the edges to seal the pie.
7. Cut a few slits in the top crust to allow steam to escape.
8. Bake in the preheated oven for 30-35 minutes or until the crust is golden brown.
9. Allow the pot pie to cool for a few minutes before serving.



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

Easy Canned Chicken Pot Pie

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

Makes: 6 servings **Total Time:** 1 hour 15 minutes

Ingredients:

2 cans (12.5 ounces each) canned chicken, drained	1 ¾ cups chicken broth
1 can (10.5 ounces) cream of chicken soup	1/3 cup butter
1 cup frozen or canned mixed vegetables	1/3 cup all-purpose flour
1/2 cup diced potatoes (precooked or frozen diced potatoes)	1/2 teaspoon salt
1/4 teaspoon black pepper	2/3 cup milk
1/4 teaspoon dried thyme	
1 package refrigerated pie crusts (or homemade crust)	



1. Preheat your oven to 425°F (220°C).
2. In a large saucepan, melt the butter over medium heat. Add the flour, salt, pepper, and dried thyme. Stir until well combined.
3. Gradually whisk in the chicken broth and milk. Continue cooking and stirring until the mixture thickens and becomes smooth.
4. Add the canned chicken, cream of chicken soup, mixed vegetables, and diced potatoes to the sauce. Stir well to combine. Simmer for about 5-7 minutes until the vegetables are slightly tender.
5. Roll out one pie crust and place it in the bottom of a 9-inch pie dish. Pour the chicken mixture into the crust.
6. Roll out the second pie crust and place it over the chicken mixture. Trim and crimp the edges to seal the pie.
7. Cut a few slits in the top crust to allow steam to escape.
8. Bake in the preheated oven for 30-35 minutes or until the crust is golden brown.
9. Allow the pot pie to cool for a few minutes before serving.



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

Pastel de Pollo en Lata

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

Hace: 6 porciones **Tiempo total:** 1 hora 15 minutos

Ingredientes:

2 latas (12,5 onzas cada una) de pollo enlatado, escurrido	1 ¾ tazas de caldo de pollo
1 lata (10,5 onzas) de crema de pollo	1/3 taza de mantequilla
1 taza de verduras mixtas congeladas o enlatadas	1/3 taza de harina
1/2 taza de patatas cortadas en dados (precocidas o congeladas)	1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta negra	2/3 taza de leche
1/4 cucharadita de tomillo seco	
1 paquete de masa para tartas refrigerada (o masa casera)	



1. Precaliente el horno a 220°C (425°F).
2. En una cacerola grande, derrita la mantequilla a fuego medio. Añadir la harina, la sal, la pimienta y el tomillo seco. Remover hasta que estén bien mezclados.
3. Añadir poco a poco el caldo de pollo y la leche. Seguir cocinando y removiendo hasta que la mezcla espese y quede suave.
4. Añada a la salsa el pollo enlatado, la crema de sopa de pollo, las verduras mixtas y las patatas cortadas en dados. Remover bien para combinar. Cocer a fuego lento durante unos 5-7 minutos hasta que las verduras estén ligeramente tiernas.
5. Extienda una masa de tarta y colóquela en el fondo de un molde de tarta de 9 pulgadas. Vierta la mezcla de pollo en la masa.
6. Extienda la segunda masa y colóquela sobre la mezcla de pollo. Recorta y dobla los bordes para sellar la tarta.
7. Haga unas hendiduras en la corteza superior para permitir la salida del vapor.
8. Hornear en el horno precalentado durante 30-35 minutos o hasta que la corteza esté dorada.
9. Dejar enfriar unos minutos antes de servir.



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

Pastel de Pollo en Lata

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

Hace: 6 porciones **Tiempo total:** 1 hora 15 minutos

Ingredientes:

2 latas (12,5 onzas cada una) de pollo enlatado, escurrido	1 ¾ tazas de caldo de pollo
1 lata (10,5 onzas) de crema de pollo	1/3 taza de mantequilla
1 taza de verduras mixtas congeladas o enlatadas	1/3 taza de harina
1/2 taza de patatas cortadas en dados (precocidas o congeladas)	1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta negra	2/3 taza de leche
1/4 cucharadita de tomillo seco	
1 paquete de masa para tartas refrigerada (o masa casera)	



1. Precaliente el horno a 220°C (425°F).
2. En una cacerola grande, derrita la mantequilla a fuego medio. Añadir la harina, la sal, la pimienta y el tomillo seco. Remover hasta que estén bien mezclados.
3. Añadir poco a poco el caldo de pollo y la leche. Seguir cocinando y removiendo hasta que la mezcla espese y quede suave.
4. Añada a la salsa el pollo enlatado, la crema de sopa de pollo, las verduras mixtas y las patatas cortadas en dados. Remover bien para combinar. Cocer a fuego lento durante unos 5-7 minutos hasta que las verduras estén ligeramente tiernas.
5. Extienda una masa de tarta y colóquela en el fondo de un molde de tarta de 9 pulgadas. Vierta la mezcla de pollo en la masa.
6. Extienda la segunda masa y colóquela sobre la mezcla de pollo. Recorta y dobla los bordes para sellar la tarta.
7. Haga unas hendiduras en la corteza superior para permitir la salida del vapor.
8. Hornear en el horno precalentado durante 30-35 minutos o hasta que la corteza esté dorada.
9. Dejar enfriar unos minutos antes de servir.



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