

Mini Canned Chicken Pot Pies

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

Makes: 4 servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

- 2 cups frozen mixed vegetables (thawed)
- 1 (12.5 ounce) can chicken breast
- 1 (10.5 ounce) can condensed cream of chicken soup
- 1 (16 ounce) tube refrigerated biscuits

Seasonings:

- Pepper
- Onion powder
- Thyme
- Garlic powder



1. Preheat oven to 375° F and grease 8 slots of a regular size muffin tin.
2. Thoroughly drain the canned chicken, and then mix it well with the thawed veggies, can of soup, and seasonings..
3. Open the tube of biscuits. Use your fingers to flatten each biscuit into larger rounds (5-6 inches in diameter).
4. Firmly press the biscuit rounds into your greased muffin tin. It's best to press the dough at the bottom and sides as thin as possible, leaving most of the dough at the top where it will thoroughly bake.
5. Spoon a very generous amount of your chicken mixture into each biscuit. Pull the dough up and towards the center, creating a slightly concave bowl.
6. Bake for 20-22 minutes or until the biscuits are golden brown. Allow them to rest for about 5 minutes.



Adapted from: thelazydish.com

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

Mini Canned Chicken Pot Pies

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

Makes: 4 servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

- 2 cups frozen mixed vegetables (thawed)
- 1 (12.5 ounce) can chicken breast (a 10oz can works, too)
- 1 (10.5 ounce) can condensed cream of chicken soup
- 1 (16 ounce) tube refrigerated biscuits

Seasonings:

- Pepper
- Onion powder
- Thyme
- Garlic powder



1. Preheat oven to 375° F and grease 8 slots of a regular size muffin tin.
2. Thoroughly drain the canned chicken, and then mix it well with the thawed veggies, can of soup, and seasonings..
3. Open the tube of biscuits. Use your fingers to flatten each biscuit into larger rounds (5-6 inches in diameter).
4. Firmly press the biscuit rounds into your greased muffin tin. It's best to press the dough at the bottom and sides as thin as possible, leaving most of the dough at the top where it will thoroughly bake.
5. Spoon a very generous amount of your chicken mixture into each biscuit. Pull the dough up and towards the center, creating a slightly concave bowl.
6. Bake for 20-22 minutes or until the biscuits are golden brown. Allow them to rest for about 5 minutes.



Adapted from: thelazydish.com

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

Pastelitos con pollo

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

Hace: 4 porciones **Tiempo de preparación:** 30 minutos

Ingredientes:

- 2 tazas de verduras mixtas congeladas (descongeladas)
- 1 lata (12,5 onzas) de pechuga de pollo
- 1 lata (10,5 onzas) de crema de pollo condensada
- 1 tubo (16 onzas) de galletas refrigeradas

Condimentos:

- Pimienta
- Cebolla en polvo
- Tomillo
- Ajo en polvo



1. Calentar el horno a 425 ° F grados.
2. En una bandeja para hornear grande, con borde lo suficientemente grande como para contener las verduras en una capa, mezclar los pimientos y los tomates con el aceite de oliva, ½ cucharadita de sal y pimienta recién molida al gusto.
3. Asar en el horno 15 minutos. Añadir el calabacín, la cebolla roja, el ajo, el tomillo y el pimiento rojo y remover para mezclar. Seguir asando 10-12 minutos, hasta que los bordes de los pimientos se doren y las cebollas se ablanden.
4. Mientras las verduras están en el horno, cocer la pasta en una olla grande de agua hirviendo con sal hasta que esté al dente. Sacar y reservar ¼ de taza del agua de cocción antes de escurrir.
5. Cuando las verduras estén listas, vierta el agua de cocción reservada sobre las verduras, raspando el fondo de la sartén para liberar cualquier trozo de corteza en la salsa. Probar y sazonar con más sal y pimienta al gusto, si es necesario.
6. Pasar la pasta a una fuente. Verter las verduras asadas y la salsa de la sartén sobre la pasta y mezclar. Desmenuzar el queso feta sobre la pasta, espolvorear con el perejil y servir.



Adaptado de: thelazydish.com

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

Pastelitos con pollo

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

Hace: 4 porciones **Tiempo de preparación:** 30 minutos

Ingredientes:

- 2 tazas de verduras mixtas congeladas (descongeladas)
- 1 lata (12,5 onzas) de pechuga de pollo
- 1 lata (10,5 onzas) de crema de pollo condensada
- 1 tubo (16 onzas) de galletas refrigeradas

Condimentos:

- Pimienta
- Cebolla en polvo
- Tomillo
- Ajo en polvo



1. Calentar el horno a 425 ° F grados.
2. En una bandeja para hornear grande, con borde lo suficientemente grande como para contener las verduras en una capa, mezclar los pimientos y los tomates con el aceite de oliva, ½ cucharadita de sal y pimienta recién molida al gusto.
3. Asar en el horno 15 minutos. Añadir el calabacín, la cebolla roja, el ajo, el tomillo y el pimiento rojo y remover para mezclar. Seguir asando 10-12 minutos, hasta que los bordes de los pimientos se doren y las cebollas se ablanden.
4. Mientras las verduras están en el horno, cocer la pasta en una olla grande de agua hirviendo con sal hasta que esté al dente. Sacar y reservar ¼ de taza del agua de cocción antes de escurrir.
5. Cuando las verduras estén listas, vierta el agua de cocción reservada sobre las verduras, raspando el fondo de la sartén para liberar cualquier trozo de corteza en la salsa. Probar y sazonar con más sal y pimienta al gusto, si es necesario.
6. Pasar la pasta a una fuente. Verter las verduras asadas y la salsa de la sartén sobre la pasta y mezclar. Desmenuzar el queso feta sobre la pasta, espolvorear con el perejil y servir.



Adaptado de: thelazydish.com

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