



Recetas con mezcla de Pepperidge Farm Stuffing

Aperitivos de Bola Rellena

Necesitara:

17oz bolsa de Pepperidge Farm Seasoned Stuffing

½ taza de apio picado

½ cucharadita de pimenta negra

2 huevos

¾ taza de mantequilla

1 cucharadita de condimento para aves

½ taza de caldo de pollo

½ taza de cebolla picado

1 ½ cucharadita de sal

¼ taza de perejil picado

Aceite en aresol

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 375 grados F. Cubra la bandeja para hornear con papel aluminio. Engrase con aceite en aresol.
- Derrita la mantequilla en una sartén grande a fuego medio. Agrega la cebolla y el apio. Cocine/revuelva durante 5 minutos hasta que se ablande.
- Agregue la sal, el condimento para aves, y la pimenta. Cocine hasta que este fragante, aproximadamente 1 minuto.
- Batir los huevos y el caldo de pollo en un tazón grande. Agregue los cubos de pan y perejil.
- Verter en la mezcla de cebolla. Mezcla hasta que se combinen. Forme bolas de 2 pulgadas y colóquelas en una bandeja para hornear.
- Hornear hasta que estén dorados y crujientes. También puede agregar manzanas picadas/pollo cortado en cubitos en bolas antes de hornear.

Cazuela de Huevo Brunch

Necesitara:

2 tazas de Pepperidge Farm Seasoned Stuffing
2 tazas de leche (leche entera preferida)
1 taza de queso cheddar rallado
½ cucharadita de sal
4 huevos grandes, batidos
½ cucharadita de mostaza seca
¼ cucharadita de cebolla en polvo
4-6 tiras de tocino, cocido y picado o ½ a 1 taza de salchicha cocida desmenuzada o jamon cortado en cubitos
Pizca de pimienta

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 325 grados F si hornea de inmediato. Engrase una fuente para hornear de 11 x 7 pulgadas.
- Coloque el relleno en el fondo del plato. Espolvorea la carne elegida de manera uniforme sobre el relleno. Espolvorear con queso.
- Combine los huevos, la leche, y los condimentos y vierta sobre los ingredientes en la sartén.
- Si es posible, deje reposar 1-2 horas en la nevera. Hornear 40-55 minutos en horno precalentado.

Relleno de Pollo Rebozado

Necesitara:

1 ½ tazas de Pepperidge Farm Seasoned Stuffing, finamente aplastado
1 huevo
¼ taza de mitad y mitad o leche
¼ taza de mantequilla o margarina, derretida
6 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Instrucciones:

- Caliente el horno a 375 grados F. Rocie una fuente de vidrio para hornear de 13 x 9 pulgadas con aceite en aerosol.
- Coloque las migas de relleno en una bolsa de plástico con cierre hermético para almacenar alimentos.
- Selle la bolsa y triture con un rodillo. En un tazón poco profundo, mezcle las migas de relleno y la mantequilla.
- En otro tazón poco profundo, bata el huevo y mitad y mitad con un tenedor hasta que estén bien mezclados.
- Sumerja los trozos de pollo en el huevo batido, luego cubra con la mezcla de relleno. Ponga las piezas recubiertas a un lado.
- Deje reposar el pollo empanado durante 10 minutos para que las migas se absorban en la mezcla de huevo.
- Coloque el pollo en una fuente para hornear engrasada. Hornee de 25-40 minutos o hasta que el jugo del pollo salga claro en el centro.

Albondiga Italiana

Necesitara:

1 taza de Pepperidge Farm Seasoned Stuffing

1 taza de salsa de espagueti tradicional (½ taza para el interior y ½ taza para el exterior)

1 taza de queso mozzarella rallado (½ taza adentro y ½ taza encima)

1 libra de carne molida

½ taza cebolla picada

1 huevo batido

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Mezcle bien la carne de res, ½ taza de salsa, el relleno, ½ taza de queso, la cebolla y el huevo en un tazón.
- Coloque la mezcla de carne en un molde para hornear pan engrasado con aceite en aerosol.
- Hornee a 350 grados F durante 60-70 minutos o hasta que el pastel de carne este bien cocido.
- Vierta la salsa restante sobre el pastel de carne y espolvoree con el queso restante.
- Hornea por 5 minutos o hasta que el queso se derrita. Deje reposar el pastel de carne durante 10 minutos antes de rebanarlo.

Hamburguesas de Atun

Necesitara:

½ taza de Pepperidge Farm Seasoned Stuffing, aplastada

½ taza de queso cheddar sauve rallado

½ taza apio finamente picado

1/3 taza mayonesa

1 huevo grande, ligeramente batido

2 (5 oz) latas troceadas de atun claro en agua, escurridas

2 cucharadas de salsa de chile o 1 cucharada de jugo de limon

2 cucharadas de mantequilla, derretida

1 taza adicional de relleno triturado

Instrucciones:

- Combine todos los ingredientes excepto el atun y la mantequilla. Incorpore el atun. Forme 4 empanadas.
- Refrigere por lo menos 10 minutos. Cubra suavemente ambos lados de las empanadas con pan rallado.
- Caliente una sartén antiadherente grande con mantequilla a fuego medio.
- Cocine durante 3-6 minutos o hasta que estén doradas por ambos lados.
- Sirva lechuga y tomates en rodajas en panes de hamburguesa.

Galletas rellenas de Arandanos

Necesitara:

2 ½ tazas de Pepperidge Farm Seasoned Stuffing

1 taza de azucar marron oscuro

1 cucharadita de vainilla

½ cucharadita de canela

½ taza de margarina

½ taza de azucar granulada

1 ¾ taza de harina todo uso

½ cucharadita de levadura en polvo

½ taza de acortamiento

2 huevos

½ cucharadita de sal

1 taza de arandanos secos

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Cubra las bandejas para hornear galletas con papel pergamino y reserve.
- Bate la margarina y la manteca junto con los azucares hasta que se mezclen.
- Agregue los huevos y mezcle hasta que se combinen. Si usa relleno “en cubos”, triture en pedazos pequenos antes de medir.
- Agregue el relleno, la harina, la sal, la canela, y la levadura en polvo a la mezcla.
- Bate a baja velocidad hasta que la masa se una. Agregue los arandanos secos.
- Con una cuchara para galletas de 1 ½ pulgada, coloque la masa para galletas en las bandejas para hornear forradas con pergamino.
- Hornee de 8-12 minutos hasta que los bordes esten ligeramente dorados. Deje enfriar.