

PREPARATION: 10 MIN.  
COOKING TIME: 40 MIN.  
TOTAL: 50 MIN.  
SERVES: 16 (1/2 CUP)  
SERVINGS

# CLASSIC HERB STUFFING

---

## Ingredients

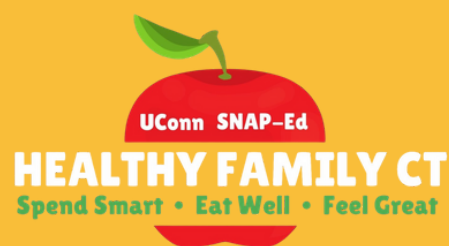
- 1 Tbsp. butter
- Cooking spray
- 14 oz. bag dried bread cubes (about 7 cups)\*
- 1/2 cup chopped onion
- 1/2 cup diced celery
- 1/2 cup diced carrots
- 2-3 cloves of garlic
- 2- 2 1/2 cups low-sodium chicken broth
- poultry seasoning to taste (1-2 tsp.)
- salt & pepper to taste

### **\*Make your own bread cubes!**

Cut bread into small cubes and set out in a bowl overnight to dry out. Or, spread cubes on a baking sheet and bake at 300°F. for 30-40 minutes. Let cool. Store in an airtight container.

## Directions

1. Wash hands with soap and warm water.
2. Preheat oven to 350° F.
3. Heat a large saute pan on medium heat. Add butter. Add carrots and saute. Add celery, onion, and garlic. Add cooking spray if needed. Continue cooking until veggies are tender. Remove from heat, transfer to bowl and allow to cool slightly.
4. In a large bowl, add bread stuffing and veggies. Toss together; season with poultry seasoning, salt, and pepper.
5. Add chicken broth, mixing until moist, but not soaking. Taste and adjust seasoning.
6. Spray casserole dish with cooking spray. Add stuffing mix and cover with foil. Bake 20-25 minutes. Uncover and cook an additional 10 minutes or until slightly crispy on top.



**PREPARACIÓN: 10 MIN.**  
**TIEMPO DE COCCIÓN: 40 MIN.**  
**TOTAL: 50 MIN.**  
**SIRVE: 16 PORCIONES DE**  
**MEDIA TAZAN**

# RELLENO DE HIERBAS CLÁSICO

## Ingredientes

- 1 cucharada de mantequilla
- el spray de cocina
- 14 onzas de pan seco en la bolsa (aproximadamente 7 tazas)\*
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de apio picado
- 1/2 taza de zanahorias picadas
- 2-3 dientes de ajo
- 2- 2 1/2 tazas de caldo de pollo bajo en sodiocondimentos de pollo al gusto (1-2 cucharaditas)
- sal y pimienta al gusto

### **\*¡Haga sus propios cubos de pan!**

Corte el pan en pequeños cubos y ponga en un recipiente durante la noche para secarlo. O, extienda los cubos en una hoja de hornear y hornee a 300°F. durante 30-40 minutos. Deje enfriar. Almacenar en un recipiente hermético.

## Instrucciones

1. Lávese las manos con agua tibia y jabón.
2. Precaliente el horno a 350° F.
3. Caliente una sartén grande a fuego medio. Agregue la mantequilla. Agregue las zanahorias y salte. Agregue el apio, la cebolla y el ajo. Añada el aerosol de cocina si es necesario. Continúe cocinando hasta que las verduras estén tiernas. Retirar del calor, transferir al recipiente y dejar enfriar ligeramente.
4. En un tazón grande, agregue el relleno de pan y verduras. Mezcle todo; sazone con condimentos de aves, sal y pimienta.
5. Añadir caldo de pollo, mezclar hasta que esté húmedo, pero no empapar. Saboree y ajuste el condimento.
6. Rociar la cazuela con spray de cocina. Añada la mezcla de relleno y cúbrala con papel de aluminio. Hornee 20-25 minutos. Descubre y cocina otros 10 minutos o hasta que esté ligeramente crujiente en la parte superior.