

Chicken Pie Recipe

Ingredients:

Makes: 1 pie

- 2 (10 ounce) pouches white chicken (or 2 cups chopped cooked chicken)
- 1 (14.5 ounce) can cream of chicken soup
- 1 (29 ounce) can mixed vegetables, drained
- Salt and pepper, to taste
- Pastry for 2 9-inch pie crusts

Instructions:

1. Preheat oven to 375 degrees F.
2. Mix together chicken, soup, and mixed vegetables.
3. Place one pie crust in a pie dish and pour mixture into pie shell. Cover the mixture with the second pie crust. Crimp the edges and make slits in the top pie crust.
4. Bake for 45 minutes or until crust is golden brown. Enjoy!



Recipe created by Crystal at Northern Dauphin Food Pantry



Receta de Pastel de Pollo

Ingredientes:

Hace: 1 pastel

- 2 bolsas (10 onzas) de pollo blanco (o 2 tazas de pollo cocido picado)
- 1 lata (14.5 onzas) de crema de sopa de pollo
- 1 lata (29 onzas) de verduras mixtas, escurridas
- Sal y pimienta para probar
- Hojaldre para 2 masas de pastel de 9 pulgadas

Preparación:

1. Precaliente el horno a 375 grados F.
2. Mezcle el pollo, la sopa y las verduras mixtas.
3. Coloque una masa de pastel en un molde para pastel y vierta la mezcla en la base para pastel. Cubre la mezcla con la segunda masa para pay. Dobla los bordes y haz cortes en la masa superior del pastel.
4. Hornear durante 45 minutos o hasta que la masa esté dorada. ¡Disfrutar!



Receta creada por Crystal al Northern Dauphin Food Pantry

