



# Green Bean Casserole

Family Friendly

Vegetarian

## Ingredients

Servings: 6

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 15 minutes

- 2 (14.5 oz) cans **green beans**, drained
- 1 (10.5 oz) can low sodium condensed **cream of mushroom soup**
- 1 cup shredded **cheddar cheese**
- 1 (6 oz) can **French-fried onions**

*Note: Substitute breadcrumbs to top the green bean casserole instead of French-fried onions.*

-----

## Directions

1. Preheat the oven to 350 °F.
2. Mix green beans and condensed soup together in a large microwave-safe bowl until well combined. Microwave on high until warm, 3 to 5 minutes.
3. Stir cheddar cheese into the green bean mixture. Microwave on high for 2 to 3 minutes.
4. Transfer mixture to a casserole dish and spread evenly over the bottom. Sprinkle French-fried onions over top.
5. Bake in the preheated oven for 10 minutes until heated through and onions are crisp.

Recipe adapted from Allrecipes.com



# Cazuela de judías verdes

*Apto para toda la familia*

Vegetariano

## Ingredientes

Porciones: 6

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

15 minutos

- 2 latas (14.5 onzas) de **judías verdes**, escurridas
- 1 lata (10.5 onzas) de **crema condensada baja en sodio de sopa de hongos**
- 1 taza de **queso cheddar rallado**
- 1 lata (6 onzas) de **cebollas fritas**

*Nota: Sustituya el pan rallado para cubrir la cazuela de judías verdes en lugar de cebollas fritas.*

## Instrucciones

1. Precaliente el horno a 350 °F.
2. Mezcle las judías verdes y la sopa condensada en un tazón grande apto para microondas hasta que estén bien combinados. Cocine en el microondas a temperatura alta hasta que esté tibio, de 3 a 5 minutos.
3. Agregue el queso cheddar a la mezcla de judías verdes. Cocine en el microondas a temperatura alta durante 2 a 3 minutos.
4. Transfiera la mezcla a una cazuela y extiéndala uniformemente sobre el fondo. Espolvoree cebollas fritas por encima
5. Hornee en el horno precalentado durante 10 minutos hasta que esté bien caliente y las cebollas estén crujientes.