



# Thanksgiving Leftovers Casserole

*Family Friendly*

High Protein

## Ingredients

Servings: 6

Prep Time: 20 minutes

Cook Time: 30 minutes

- **Unsalted butter**, for greasing the pan
- 1 ½ cups chopped **ham** or shredded **turkey** or **chicken**, cooked
- ¾ cup **cranberry sauce**
- 2 cups **corn** or **green beans**, or 1 cup frozen **mixed vegetables**
- 2 cups **stuffing**
- 1 cup **gravy**

---

## Directions

1. Preheat oven to 375 °F. Grease the 8x8-inch baking dish with butter.
2. Mix chicken and cranberry sauce in baking dish and spread into even layer.
3. Top with an even layer of mashed potatoes and vegetables of choice.
4. Spread gravy evenly over and top with stuffing layer.
5. Cover with aluminum foil and bake until fully heated through, about 25-30 minutes.
6. Serve and enjoy!

*Recipe adapted from Feeding PA*

*Photo courtesy of Operationintouch.com*



# Cazuela de Acción de Gracias

*Apto para toda la familia*

Alto en Proteínas

## Ingredientes

Porciones: 6

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

- **Mantequilla sin sal**, para engrasar la sartén
- 1 1/2 tazas de **jamón** picado o **pavo** o **pollo** desmenuzado, cocido
- 3/4 taza de **salsa de arándanos**
- 2 tazas de **maíz** o **judías verdes**, o 1 taza de **verduras mixtas congeladas**
- 2 tazas de **relleno**
- 1 taza de **salsa de pavo**

---

## Instrucciones

1. Precaliente el horno a 375 °F. Engrase la fuente para hornear de 8x8 pulgadas con mantequilla.
2. Mezcle el pollo y la salsa de arándanos en una fuente para hornear y extiéndala en una capa uniforme.
3. Cubra con una capa uniforme de puré de papas y verduras de su elección.
4. Extienda la salsa uniformemente sobre y cubra con una capa de relleno.
5. Cubra con papel de aluminio y hornee hasta que esté completamente caliente, aproximadamente 25-30 minutos.
6. ¡Sirve y disfruta!

Receta adaptada de Feeding PA  
Foto cortesía de  
Operationintouch.com