

GREEN BEAN CASSEROLE



Servings

6-8 People



Cook time

45 Minutes



Calories

180

INGREDIENTS:

- 2 cans of green beans drained
- 1 can cream of mushroom soup
- ½ cup milk
- 1 cup crispy fried onions
- ½ tsp garlic powder
- Salt and pepper to taste
- Extra fried onions for topping

STEPS FOR COOKING:

- 1 Preheat your oven to 350°F (175°C).
- 2 In a large bowl, combine the drained green beans, cream of mushroom soup, milk, garlic powder (if using), salt, and pepper. Stir until well mixed.
- 3 Gently fold in about half of the crispy fried onions into the mixture.
- 4 Pour the mixture into a greased 9x13-inch baking dish.
- 5 Bake in the preheated oven for about 25 minutes, or until the casserole is hot and bubbling.
- 6 Remove from the oven and sprinkle the remaining crispy fried onions on top. Return to the oven and bake for an additional 5-10 minutes, until the onions are golden brown.
- 7 Let cool a few minutes before serving

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

CAZUELA DE JUDÍAS VERDES



Porciones

6-8 Personas



Hora de cocinar

45 Minutos



Calorías

180

INGREDIENTES:

- 2 latas de judías verdes escurridas
- 1 lata de crema de champiñones
- ½ taza de leche
- 1 taza de cebollas fritas crujientes
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollas extra fritas para cubrir

PREPARACIÓN:

1

Precalienta el horno a 350 °F (175 °C).

2

En un tazón grande, combine las judías verdes escurridas, la crema de champiñones, la leche, el ajo en polvo (si se usa), la sal y la pimienta. Revuelva hasta que esté bien mezclado.

3

Agregue suavemente aproximadamente la mitad de las cebollas fritas crujientes a la mezcla.

4

Vierta la mezcla en una fuente para hornear engrasada de 9x13 pulgadas.

5

Hornee en el horno precalentado durante unos 25 minutos, o hasta que la cazuela esté caliente y burbujeante.

6

Retirar del horno y espolvorear las cebollas fritas crujientes restantes encima. Regrese al horno y hornee por 5 a 10 minutos más, hasta que las cebollas estén doradas.

7

Dejar enfriar unos minutos antes de servir.

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES