



What to Do with Turkey Leftovers!

Storage:

- Leftovers should be refrigerated within 2 hours of cooking.
- Store in the refrigerator in an airtight container for 3-4 days.
- If freezing, store in freezer safe containers 2-6 months for best quality.
- Reheat leftovers to 165°F. using a food thermometer.

Creative Leftover Recipes

Turkey Soup

Ingredients:

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 2 cups carrots, sliced | 1 cup elbow noodles |
| 1/2 cup onion, chopped | 2 1/2 cups turkey, cooked and cubed |
| 1 cup celery, chopped | 1 tsp. thyme |
| 1 Tbsp. butter | 1/4 tsp. salt |
| 1 cup water | 1/4 tsp. pepper |
| 5 1/2 cups chicken broth | 1/4 tsp. garlic powder |

Directions:

Combine carrots, onions, celery, and butter in large pot over medium heat. Cook for 2-3 minutes. Add water and chicken broth. Bring to a boil and cook 10-15 minutes. Add noodles, turkey, thyme, salt, pepper, and garlic powder and bring to a boil. Cook for additional 10-12 minutes.

Turkey Salad

Ingredients:

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| 4 cups cooked turkey, chopped | 2 tsp. sugar |
| 1/2 cup mayonnaise | 2 tsp. dill, chopped |
| 2 tsp. Dijon mustard | |
| 1 Tbsp. lemon juice | |
| 1/4 cup scallions, sliced | |
| 1/2 cup celery, diced | |

Directions:

Combine turkey, mayonnaise, mustard, lemon juice, scallions, celery, sugar, and dill. Stir well until combined. Taste and season with salt and pepper to taste. Serve immediately or cover and refrigerate.

To convert fresh herbs to dried, divide the amount of fresh herbs by 3. So 2 tsp fresh dill is about 1/2 tsp dried dill.



¡Qué hacer con las sobras de pavo!

Almacenamiento:

- Las sobras deben refrigerarse dentro de las 2 horas posteriores a su cocción.
- Conservar en el frigorífico en un recipiente hermético durante 3-4 días.
- Si se va a congelar, guárdelo en recipientes aptos para congelador durante 2 a 6 meses para obtener la mejor calidad.
- Recalienta las sobras a 165 °F usando un termómetro para alimentos.

Recetas creativas para aprovechar las sobras

Sopa de pavo

Ingredientes:

| | |
|----------------------------------|---|
| 2 tazas de zanahorias en rodajas | 1 taza de macarrones |
| 1/2 taza de cebolla picada | 2 1/2 tazas de pavo cocido y cortado en cubos |
| 1 taza de apio picado | 1 cucharadita de tomillo |
| 1 cucharada de mantequilla | 1/4 cucharadita de sal |
| 1 taza de agua | 1/4 cucharadita de pimienta |
| 5 1/2 tazas de caldo de pollo | 1/4 cucharadita de ajo en polvo |

Instrucciones:

En una olla grande a fuego medio, combine las zanahorias, las cebollas, el apio y la mantequilla. Cocine durante 2-3 minutos. Agregue el agua y el caldo de pollo. Deje hervir y cocine durante 10-15 minutos. Añada los fideos, el pavo, el tomillo, la sal, la pimienta y el ajo en polvo, y deje hervir. Cocine durante 10-12 minutos más.

Ensalada de pavo

Ingredientes:

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 4 tazas de pavo cocido, picado | 2 cucharaditas de azúcar |
| 1/2 taza de mayonesa | 2 cucharaditas de eneldo picado |
| 2 cucharaditas de mostaza de Dijon | |
| 1 cucharada de jugo de limón | |
| 1/4 taza de cebolletas picadas | |
| 1/2 taza de apio picado | |

Instrucciones:

Combina el pavo, la mayonesa, la mostaza, el jugo de limón, las cebolletas, el apio, el azúcar y el eneldo. Mezcla bien hasta que se integren los ingredientes. Prueba y sazona con sal y pimienta al gusto. Sirve inmediatamente o tapa y refrigera.

Para convertir hierbas frescas en secas, divide la cantidad de hierbas frescas entre 3. Así, 2 cucharaditas de eneldo fresco equivalen aproximadamente a 1/2 cucharadita de eneldo seco.