



# What to Do with Turkey Leftovers!

## Storage:

- Leftovers should be refrigerated within 2 hours of cooking.
- They can be kept 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
- 1/2 cup onion, chopped
- 1 cup celery, chopped
- 1 Tbsp. butter
- 1 cup water
- 5 1/2 cups chicken broth
- 1 cup elbow noodles
- 2 1/2 cups turkey, cooked and cubed
- 1 tsp. thyme
- 1/4 tsp. salt
- 1/4 tsp. pepper
- 1/4 tsp. garlic powder

#### Directions:

1. Combine carrots, onions, celery, and butter in large pot over medium heat. Cook for 2-3 minutes.
2. Add water and chicken broth. Bring to a boil and cook 10-15 minutes.
3. 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
- 1/2 cup mayonnaise
- 2 tsp. Dijon mustard
- 1 Tbsp. lemon juice
- 1/4 cup scallions, sliced
- 1/2 cup celery, diced
- 2 tsp. sugar
- 2 tsp. dill, chopped

#### Directions:

1. In a large bowl, combine chopped turkey, mayonnaise, mustard, lemon juice, scallions, celery, sugar, and dill. Stir well until combined.
2. Taste and season with salt and pepper to taste.
3. 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 la cocción.
- Se pueden conservar en el frigorífico en un recipiente hermético durante 3-4 días.
- Si se congela, guárdelo en recipientes aptos para congelador de 2 a 6 meses para obtener la mejor calidad.

## Recetas creativas de sobras:

### Sopa de pavo

#### Ingredientes:

- 2 tazas de zanahorias en rodajas
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 taza de apio picado
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de agua
- 5 1/2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de fideos para el codo
- 2 1/2 tazas de pavo, Cocido y en cubos
- 1 cucharadita de tomillo
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo

#### Direcciones:

1. Combine las zanahorias, las cebollas, el apio y la mantequilla en una olla grande a fuego medio. Cocine por 2-3 minutos.
2. Agrega el agua y el caldo de pollo. Llevar a ebullición y cocinar de 10 a 15 minutos.
3. Agregue los fideos, el pavo, el tomillo, la sal, la pimienta y el ajo en polvo y deje hervir. Cocine por 10-12 minutos adicionales.

### Ensalada de pavo

#### Ingredientes:

- 4 tazas de pavo cocido, picado
- 1/2 taza de mayonesa
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/4 taza de cebolletas, en rodajas
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de eneldo picado
- 1/2 taza de apio, cortado en cubitos

#### Direcciones:

1. En un tazón grande, combine el pavo picado, la mayonesa, la mostaza, el jugo de limón, las cebolletas, el apio, el azúcar y el eneldo. Revuelva bien hasta que esté combinado.
2. Pruebe y sazone con sal y pimienta al gusto.
3. Sirva inmediatamente o cubra y refrigere.

Para convertir las hierbas frescas en secas, divida la cantidad de hierbas frescas entre 3. Así que 2 cucharaditas. eneldo fresco es aproximadamente 1/2 cucharadita. eneldo seco.