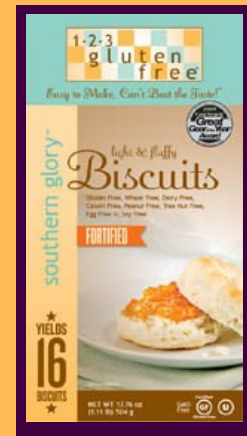


Relleno Tradicional *



* Para el relleno sin huevo, asegúrese de preparar el pan de maíz sin huevo (instrucciones dentro de caja de 1-2-3 Gluten Free ® Micha's Mouthwatering Corn Bread Mix).

1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Micha's Mouthwatering Corn Bread Mix, preparado según las instrucciones del paquete

1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Southern Glory Biscuit Mix, preparado según las instrucciones del paquete

1 cebolla grande, picada

1 taza de apio picado

2 cucharaditas salvia secado

2 cucharaditas tomillo secado

2 cucharaditas romero secado

1 cucharadita de hierbas de Provenza

1 cucharadita de pimienta molida

¼ cucharadita de sal

4 cucharadas mantequilla o margarina sin sal, derretida

1) Prepare 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Micha's Mouthwatering Corn Bread Mix, preparado según las instrucciones del paquete (Se puede prepararse un día de anticipación).

2) Prepare la masa de Southern Glory Biscuit Mix según las instrucciones del paquete. Corte los bollos y póngalos a hornear. No aplique con suero de leche/crema y no espolvoree con azúcar, como indican las instrucciones del paquete. Hornee una mitad de la masa en los bollos. Porque los bollos sin el suero de mantequilla y espolvoreados con azúcar no van a dorar tanto como normal. Eso está bien. (Se puede prepararse un día de anticipación). Reserva restante de masa de bollo para otro uso.

3) Precaliente el horno a 400 °F/ 200°C. Generosamente rocíe el molde de 9 x 13" con spray antiadherente. Ponga pan de maíz y bollos en el procesador de alimentos (o rejilla a mano) hasta que esté molido.

4) En un tazón grande, mezcle pan de maíz, bollos, apio, cebolla y especias. Añada el caldo y la mantequilla derretida. Revuelva hasta que estén bien mezclados. (La consistencia del relleno es como una masa de pan).

5) Vierta la mezcla en el molde engrasado.

6) Hornee en el horno precalentado durante aproximadamente una hora, hasta que el relleno se dore ligeramente en la parte superior.

Nota: el relleno se puede preparar un día adelantado, refrigerados y se hornean en el día de acción de gracias. Si hace esto, asegúrese de sacar cualquier utensilios de vidrio del frigorífico aproximadamente una hora antes de hornear para que no se poner el vidrio en frío en un horno caliente, que puede causar algunos utensilios de vidrio a romper.

