



## 7 Ways to Use Cranberry Sauce All Year 'Round

1. Spread on toast or crackers topped with melted cheddar cheese.
2. Cook down in a saucepan with a little orange juice and ground nutmeg. Pour on top of chicken for a glaze.
3. Cut up into chunks and gently mix into muffin batter.
4. Sauté  $\frac{1}{4}$  cup finely chopped onion in a small saucepan in a little oil until soft, about 5 minutes. Add 1 can cranberry sauce,  $\frac{1}{4}$  teaspoon dried ginger, 1 tablespoon vinegar, and 1 minced clove of garlic. Spoon this chutney on top of fish, chicken, or a baked sweet potato.
5. Combine with plain yogurt as a topping for pancakes or French toast.
6. Cut cranberry sauce into small cubes. Add  $\frac{1}{2}$  cup to chicken salad.
7. Blend with 1 apple (cored and chopped),  $\frac{1}{2}$  cup Greek yogurt, and  $\frac{1}{2}$  cup milk for a smoothie.





## 7 Maneras de Usar Salsa de Arándano Todo el Año

1. Unte la salsa de arándano sobre pan tostado o galletas saladas y derrita queso Cheddar encima.
2. Cocine la salsa de arándano en una olla con un poco de jugo de naranja y nuez moscada molida. Vierta sobre el pollo para obtener un glaseado.
3. Corte en trozos y mezcle delicadamente con masa de muffin.
4. Cocine  $\frac{1}{4}$  taza de cebolla cortada finamente en una olla pequeña con un poco de aceite hasta que se ablande, alrededor de 5 minutos. Agregue 1 lata de salsa de arándano,  $\frac{1}{4}$  cucharadita de jengibre seco, 1 cucharada de vinagre y 1 diente de ajo picado finamente. Coloque sobre pescado, pollo o camote horneado.
5. Combine la salsa de arándano con yogur natural y unte sobre panqueques o tostada francesa.
6. Corte la salsa de arándano en cubos pequeños. Agregue  $\frac{1}{2}$  taza a una ensalada de pollo.
7. Licúe la salsa de arándano, 1 manzana cortada y sin corazón,  $\frac{1}{2}$  taza de yogur griego y  $\frac{1}{2}$  de leche para preparar un licuado.

