



Roasted Butternut Squash Salad

Serving Size: 2 servings

Ingredients:

- 2 cups Butternut Squash (cubed)
- 2 cups Spinach
- 1/2 cup of any Fruit
- 1/4 cup Feta Cheese, Goat Cheese, or Cottage Cheese

Directions:

1. Preheat the oven to 425°F (220°C).
2. Toss the cubed butternut squash in a bowl with olive oil, salt, and pepper.
3. Spread the seasoned squash on a baking sheet and roast for 25-30 minutes until tender and slightly caramelized.
4. Arrange the spinach leaves in a serving bowl and top with the roasted squash, fruits, and crumbled cheese of your choice.
5. Serve with your favorite dressing.

FOR MORE RECIPES, GO TO:

[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/COMMUNITY-FOOD-EDUCATION/RECIPE-CORNER/](https://www.mannafood.org/community-food-education/recipe-corner/)



Ensalada de Calabaza Asada

Tamaño de la Porción: 2 porciones

Ingredientes:

- 2 tazas de calabaza moscada (en cubos)
- 2 tazas de espinacas
- 1/2 taza de cualquier fruta
- 1/4 taza de queso feta, queso de cabra o requesón

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 425°F (220°C).
2. Mezcla la calabaza en cubos con aceite de oliva, sal y pimienta en un tazón.
3. Extiende la calabaza sazonada en una bandeja para hornear y ácala durante 25-30 minutos o hasta que esté tierna y ligeramente caramelizada.
4. Coloque las hojas de espinaca en un tazón para servir y cubra con la calabaza asada, las frutas y el queso desmenuzado de su elección.
5. Sirve con tu aderezo favorito.

PARA MÁS RECETAS VISITA:

[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/COMMUNITY-FOOD-EDUCATION/RECIPE-CORNER/](https://www.mannafood.org/community-food-education/recipe-corner/)