

## BUTTERNUT SQUASH AND BLACK BEAN ENCHILADAS

United, we can bring nutritious food home to feed the people we love. Enjoy this simple, low-cost recipe with ingredients from your local farmers' market!

### INGREDIENTS:

- 3 tablespoons extra-virgin olive oil, divided
- 3 cups diced peeled butternut squash
- 2 medium poblano peppers, seeded and chopped
- 1 medium onion, chopped
- 1 (14 ounce) can no-salt-added black beans, rinsed
- 2 cups shredded cabbage
- 4 tablespoons chopped fresh cilantro, divided, plus more for serving
- 1 tablespoon ancho chile powder
- 8 corn tortillas, warmed
- 1 (10-ounce) can enchilada sauce
- ½ cup shredded Monterey Jack cheese
- 1 tablespoon lime juice

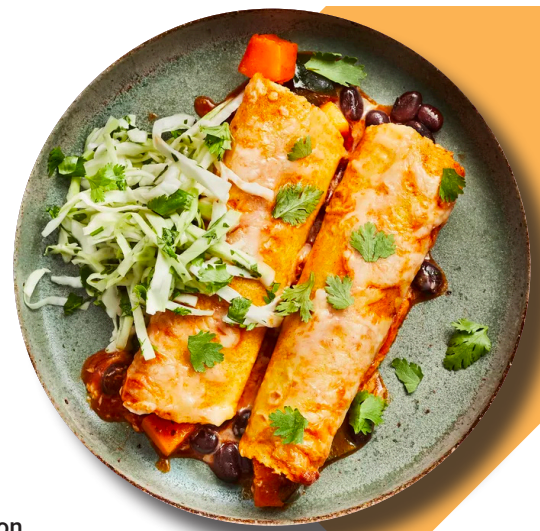
### DIRECTIONS:

Preheat oven to 425°F. Lightly coat a 7-by-11-inch baking dish with cooking spray.

Heat 2 tablespoons oil in a large skillet over medium heat. Add squash and cook, covered, stirring occasionally, until tender and lightly browned, 8 to 10 minutes. Add peppers and onion and cook, uncovered, stirring occasionally, until tender, about 5 minutes. Remove from heat and stir in beans, 2 tablespoons cilantro and chile powder. Let cool for 5 minutes.

Place about 1/2 cup of the squash mixture in each tortilla and roll. Place, seam-side down, in the prepared baking dish. Top with enchilada sauce. Sprinkle with cheese and cover with foil. Bake until bubbly, about 15 minutes. Remove foil and bake for another 5 minutes.

Meanwhile, toss cabbage with lime juice, the remaining 1 tablespoon oil and 2 tablespoons cilantro. Serve the enchiladas topped with the slaw and more cilantro, if desired.



## BUTTERNUT SQUASH AND BLACK BEAN ENCHILADAS

United, we can bring nutritious food home to feed the people we love. Enjoy this simple, low-cost recipe with ingredients from your local farmers' market!

### INGREDIENTS:

- 3 tablespoons extra-virgin olive oil, divided
- 3 cups diced peeled butternut squash
- 2 medium poblano peppers, seeded and chopped
- 1 medium onion, chopped
- 1 (14 ounce) can no-salt-added black beans, rinsed
- 2 cups shredded cabbage
- 4 tablespoons chopped fresh cilantro, divided, plus more for serving
- 1 tablespoon ancho chile powder
- 8 corn tortillas, warmed
- 1 (10-ounce) can enchilada sauce
- ½ cup shredded Monterey Jack cheese
- 1 tablespoon lime juice

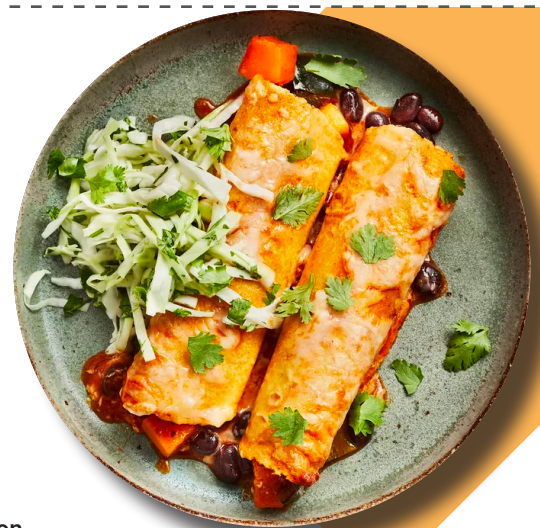
### DIRECTIONS:

Preheat oven to 425°F. Lightly coat a 7-by-11-inch baking dish with cooking spray.

Heat 2 tablespoons oil in a large skillet over medium heat. Add squash and cook, covered, stirring occasionally, until tender and lightly browned, 8 to 10 minutes. Add peppers and onion and cook, uncovered, stirring occasionally, until tender, about 5 minutes. Remove from heat and stir in beans, 2 tablespoons cilantro and chile powder. Let cool for 5 minutes.

Place about 1/2 cup of the squash mixture in each tortilla and roll. Place, seam-side down, in the prepared baking dish. Top with enchilada sauce. Sprinkle with cheese and cover with foil. Bake until bubbly, about 15 minutes. Remove foil and bake for another 5 minutes.

Meanwhile, toss cabbage with lime juice, the remaining 1 tablespoon oil and 2 tablespoons cilantro. Serve the enchiladas topped with the slaw and more cilantro, if desired.



## ENCHILADAS DE CALABAZA MOSCADA Y HABICHUELAS NEGRAS

Unidos, podemos traer comida saludable a casa para alimentar a las personas que amamos. Disfrute esta receta simple, de bajo costo y con ingredientes de su mercado local de agricultores.

### INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 3 tazas de calabaza moscada peladas
- 2 chiles poblano picados y sin semillas
- 1 media cebolla picada
- 1 lata (14 onzas) de habichuelas negras sin sal y enjuagadas
- 2 tazas de repollo picado
- 4 cucharadas de cilantro picado fresco, guardar un poco para el momento de servir
- 1 cucharada de chile ancho en polvo
- 8 tortillas de maiz calientes
- 1 lata (10 onzas) de salsa enchilada
- 1/2 taza de queso Monterey Jack triturado
- 1 cucharada de jugo de limón

### PROCEDIMIENTO:

Precaliente el horno a 425 grados. Cubra con aceite de cocinar en spray un plato de 7 por 11 pulgadas.

Caliente a temperatura mediana dos cucharadas de aceite en un sartén grande. Añada la calabaza moscada y cocine, cúbralo y mueva ocasionalmente hasta que se tornen tiernas y de color un poco marrón (8 a 10 minutos). Añada el chile y la cebolla picada y cocine, cúbralo y mueva ocasionalmente hasta que estén tiernos (5 minutos). Remueva del caliente y revuelva con las habichuelas y dos cucharadas de cilantro fresco y chile en polvo. Deje enfriar por cinco minutos.

Coloque media taza de la mezcla de la calabaza en cada tortilla y enrollelas. Coloquelas boca abajo en el plato para hornear. Vierta sobre las tortillas la salsa de enchiladas. Añada el queso triturado y cubra con papel aluminio. Hornee por unos 15 minutos. Remueva el papel aluminio y hornee por unos 5 minutos adicionales.

Mientras hornea las tortillas, añada el juego de limón al repollo, la cucharada de aceite y las dos cucharadas de cilantro que le resta. Sirva las enchiladas con la ensalda de repollo y más cilantro si desea.



## ENCHILADAS DE CALABAZA MOSCADA Y HABICHUELAS NEGRAS

Unidos, podemos traer comida saludable a casa para alimentar a las personas que amamos. Disfrute esta receta simple, de bajo costo y con ingredientes de su mercado local de agricultores.

### INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 3 tazas de calabaza moscada peladas
- 2 chiles poblano picados y sin semillas
- 1 media cebolla picada
- 1 lata (14 onzas) de habichuelas negras sin sal y enjuagadas
- 2 tazas de repollo picado
- 4 cucharadas de cilantro picado fresco, guardar un poco para el momento de servir
- 1 cucharada de chile ancho en polvo
- 8 tortillas de maiz calientes
- 1 lata (10 onzas) de salsa enchilada
- 1/2 taza de queso Monterey Jack triturado
- 1 cucharada de jugo de limón

### PROCEDIMIENTO:

Precaliente el horno a 425 grados. Cubra con aceite de cocinar en spray un plato de 7 por 11 pulgadas.

Caliente a temperatura mediana dos cucharadas de aceite en un sartén grande. Añada la calabaza moscada y cocine, cúbralo y mueva ocasionalmente hasta que se tornen tiernas y de color un poco marrón (8 a 10 minutos). Añada el chile y la cebolla picada y cocine, cúbralo y mueva ocasionalmente hasta que estén tiernos (5 minutos). Remueva del caliente y revuelva con las habichuelas y dos cucharadas de cilantro fresco y chile en polvo. Deje enfriar por cinco minutos.

Coloque media taza de la mezcla de la calabaza en cada tortilla y enrollelas. Coloquelas boca abajo en el plato para hornear. Vierta sobre las tortillas la salsa de enchiladas. Añada el queso triturado y cubra con papel aluminio. Hornee por unos 15 minutos. Remueva el papel aluminio y hornee por unos 5 minutos adicionales.

Mientras hornea las tortillas, añada el juego de limón al repollo, la cucharada de aceite y las dos cucharadas de cilantro que le resta. Sirva las enchiladas con la ensalda de repollo y más cilantro si desea.

