## **Dip Ranchero**





## 1 Porción Proporciona:

CACFP: 0.25 onzas de carne/alternativa de carne NSLP: 0.25 onzas de carne/alternativa de carne SFSP: 0.25 onzas de carne/alternativa de carne

## Proceso HACCP #1 Preparación sin Cocción

	16 Porciones		32 Porciones		
Ingredientes	Peso	Medida	Peso	Medida	
Queso cottage bajo en grasa	8 onzas	1 taza	1 libra	2 tazas	
Yogur sin sabor bajo en grasa	9 onzas	1 taza	1 libra 2 onzas	2 tazas	
Hojuelas de perejil seco		1 cucharadita		2 cucharaditas	
Ajo en polvo		½ cucharadita		1 cucharadita	
Cebolla en polvo		½ cucharadita		1 cucharadita	
Pimienta negra		¼ de cucharadita		½ cucharadita	
Sal		¼ de cucharadita		½ cucharadita	



## Preparación

- 1. Para un dip con grumos, mezcle el queso cottage, el yogur y los condimentos en un tazón.
- 2. Para un dip sin grumos aplaste el queso cottage con un tenedor antes de añadir el yogur y los condimentos.
- 3. Alternativamente, mezcle todos los ingredientes en una licuadora hasta que quede suave.
  - CCP: Mantenga para servicio frío a 41° F o menos. Sirva porciones de 1 onza.

Porción	Rinde	Volumen
1 onza	16 porciones, aprox 1 libra	16 porciones, aprox 2 tazas
	32 porciones, aprox 2 libras	32 porciones, aprox 1 cuarto de galón

Nutrientes por Porción								
Calorías	20	Sodio	105 mg	Vitamina A	15 IU			
Grasa Total	0.4 g	Carbohidratos	2 g	Vitamina C	0 mg			
Grasa Saturada	0.2 g	Fibra Dietética	0 g	Hierro	0 mg			
Colesterol	2 mg	Proteínas	2.6 g	Calcio	38 mg			

Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). Para información sobre ayuda con la nutrición a través del Oregon SNAP, llame al Oregon SafeNet al 211.