

Chili Blanco Con Pollo

⌚ Tiempo para cocinar: 40 minutos

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día



1 Porción Proporciona:

CACFP: 2 onzas de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de frijoles/chícharos

NSLP: 2 onzas de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de frijoles/chícharos

SFSP: 2 onzas de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de frijoles/chícharos

Ingredientes	64 Porciones		128 Porciones	
	Peso	Medida	Peso	Medida
Aceite Vegetal		1/2 taza		1 taza
Pechuga de pollo deshuesada y sin piel, o pollo cocido cortado en cubitos	8 libras		16 libras	
Cebollas amarillas, cortados en cubitos	5 libras	1 galón	10 libras	2 galones
Ajo en polvo		1/4 de taza		1/2 taza
Frijoles blancos reducidos en sodio, enlatados, con su jugo	8 libras		16 libras	
Caldo de pollo		3 cuartos de galón + 2 tazas		1 galón + 3 cuartos de galón
Chiles verdes no picosos enlatados, cortados en cubitos	4 libras	2 cuartos de galón	8 libras	1 galón
Comino molido		2 cucharadas + 2 cucharaditas		1/4 de taza + 1 cucharada + 1 cucharadita
Hojas de orégano secas		2 cucharadas + 2 cucharaditas		1/4 de taza + 1 cucharada + 1 cucharadita
Pimienta negra		1 cucharada + 1 cucharadita		2 cucharadas + 2 cucharaditas
Pimienta cayena		2 cucharaditas		1 cucharada + 1 cucharadita
Crema agria sin grasa	4 libras	2 cuartos de galón	8 libras	1 galón
Leche sin grasa o de 1%		1 cuarto de galón		2 cuartos de galón



FoodHero.org/es

continúa

Chili Blanco Con Pollo, continuación

Preparación

1. Caliente el aceite en una olla grande sobre fuego medio-alto. Sofría el pollo, las cebollas y el ajo en polvo hasta que el pollo ya no esté rosado. Si utiliza pollo precocido, sofría las cebollas en el aceite hasta que estén blandas, luego añada el pollo y el ajo en polvo.

2. Añada los frijoles, el caldo de pollo, los chiles verdes, el comino, el orégano, la pimienta, y la pimienta cayena. Caliente hasta que hierva. Reduzca el calor a fuego lento y cocine, sin tapar, por 30 minutos.

CCP: Caliente a 165°F o más por al menos 15 segundos.

CCP: Mantenga para servicio caliente a 135° F o más.

3. Justo antes del servicio incorpore la crema agria y la leche.

Sirva porciones de 1 taza utilizando un cucharón de 8 onzas o un spoodle.

Porción			Nutrientes por Porción			
Rinde	Volumen					
1 taza	64 porciones, aprox 38 libras	64 porciones, aprox 2 galones	Calorías	240	Sodio	335 mg
	128 porciones, aprox 76 libras	128 porciones, aprox 4 galones	Grasa Total	6.7 g	Carbohidratos	22 g
			Grasa Saturada	1.6 g	Fibra Dietética	4 g
			Colesterol	55 mg	Proteínas	23 g
					Vitamina A	148 UI
					Vitamina C	13 mg
					Hierro	2 mg
					Calcio	111 mg