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

	64 Porciones		128 Porciones		
Ingredientes	Peso	Medida	Peso	Medida	
Aceite Vegetal		½ 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		¼ de taza		½ 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		¼ de taza + 1 cucharada + 1 cucharadita	
Hojas de orégano secas		2 cucharadas + 2 cucharaditas		¼ 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	



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	Rinde	Volumen		
1 taza	64 porciones, aprox 38 libras	64 porciones, aprox 2 galones		
	128 porciones, aprox 76 libras	128 porciones, aprox 4 galones		

Nutrientes por Porción								
Calorías	240	Sodio	335 mg	Vitamina A	148 UI			
Grasa Total	6.7 g	Carbohidratos	22 g	Vitamina C	13 mg			
Grasa Saturada	1.6 g	Fibra Dietética	4 g	Hierro	2 mg			
Colesterol	55 mg	Proteínas	23 g	Calcio	111 mg			

Este material se desarrolló en parte 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). SNAP ofrece asistencia relacionada con la nutrición para gente con recursos limitados. Estos beneficios le pueden ayudar a comprar comida nutritiva para una mejor dieta. Para obtener más información, llame a Oregon Safe Net al 211. USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos. ©2023 Oregon State University, El Servicio de Extensión (Extension Service) de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades, y materiales sin discriminación basada sobre edad, color, incapacidades, identidad o expresión de identidad sexual, información genética, estado matrimonial, origen nacional, raza, religión, sexo, orientación sexual, o estado de veterano. El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución que ofrece igualdad de oportunidades.