

Enrollado de Fajita de Pollo

Sirve: 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Azúcar	1 lb 8 oz	3 tazas
Pechugas de pollo, crudas, sin piel, con hueso, partidas en ½"	18 lb	
Maíz en grano entero, enlatado con su jugo, escurrido O maíz en grano entero congelado	4 lb 4 oz	2 cuarto gl 2 tazas (1 lata No. 10) o 3 cuarto gl 1/2 tza
Cebollas, cortadas en trocitos	1 lb 8 oz	1 cuarto gl
Pimientos verdes, cortados en trocitos	1 lb	3 1/4 tza

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	N/A
Grasa total	14 g
Grasa saturada	3 g
Colesterol	N/A
Sodio	440 mg
Total de Carbohidrato	34 g
Fibra dietética	4 g
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	19 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

	2 lb	3 3/4 tza
Salsa enlatada		

Tomates cortados en trocitos, enlatados, escurridos

Preparación

1. Disuelva la maicena en la base de caldo de vegetales.
2. Caliente a fuego medio hasta que espese. Enfríelo.
3. Agregue el aceite a la mezcla de caldo espeso.
4. En un tazón combine el vinagre, azúcar, pimienta, ajo granulado, chile en polvo, comino y orégano. Incorpórelo a la mezcla del caldo.
5. Vierta la marinada sobre el pollo cortado. Déjelo marinando en el refrigerador durante toda la noche. PCC: Manténgalo a 41°F o más bajo durante la fase de marinado.
6. Escorra el pollo, deseche el remanente de la marinada.
7. Prepare no más de 50 porciones por tanda. Precaliente el asador a 350°F. Agregue 9 libras de pollo cortado y sofría alrededor de 10 minutos. Sofría el resto del pollo. Transfíralo a la bandeja de vapor de mesa (12x20x2 ½) pulgadas. Use 2 bandejas para 100 porciones. PCC: Cocínelo hasta que alcance la temperatura interna de 165°F o más alto, por lo menos 15 segundos.
8. Combine en una olla, el maíz, cebolla, pimientos verdes, tomates enlatados y salsa. Cocine a fuego bajo alrededor de 5 minutos hasta que los vegetales estén completamente calientes. Agréguelos al pollo cocido. PCC: Caliente a 165°F o más alto, por lo menos por 15 segundos.
9. Distribuya con una cuchara de servir No. 8 (1/2 taza) el

relleno en el centro de cada tortilla. Doble la mitad del fondo de la tortilla sobre la mezcla de pollo. Doble cada uno de los lados de la tortilla y luego doble la parte superior de la tortilla. Si lo desea, corte el enrollado por mitad, diagonalmente. PCC: Para servirlos calientes, manténgalos a 145°F o más alto.

Origen: Iowa Gold Star Cycle Menus, Team Nutrition Iowa