

# Chili con Carne y Frijoles

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne cruda molida (no más de 20% de grasa)	7 lb		14 lb		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dore la carne molida. Escúrrala. Continúe inmediatamente.</li> <li>2. Agregue las cebollas, ajo granulado, pimiento verde (opcional), pimienta negra, polvo de chili, pimentón, polvo de cebolla y comino molido. Cocine por 5 minutos.</li> </ol>
Cebollas frescas, cortadas	14 oz	2 ? tza	1 lb 12 oz	1 cuarto gl ? tza	
O	O	O	O	O	
Cebollas secas	2 ½ oz	1 ¼ tza	5 oz	2 ½ tza	
Ajo granulado		1 Cda 1 ½ cdta		3 Cda	
*Pimientos verdes frescos, picados (opcional)	8 oz	1 ½ tza 2 Cda	1 lb	3 ¼ tza	
Pimienta negra o blanca granulada		2 cdta		1 Cda 1 cdta	
Polvo de chili		3 Cda		¼ tza 2 Cda	

Polvo de cebolla		1 Cda		2 Cda	
Comino molido	1 oz	¼ tza	2 oz	½ tza	
Tomates enlatados cortados con jugo	3 lb 3 oz	1 cuarto gl 2 ¼ tza (½ # 10 lata)	6 lb 6 oz	3 cuarto gl ½ tza (1 # 10 lata)	<b>3.</b> Mezcle los tomates, agua y paste de tomate; mezcle bien. Póngalo a hervir. Reduzca el fuego. Cúbralo. Caliente a fuego lento, revuelve ocasionalmente hasta que espese, aproximadamente 40 minutos.
Agua		2 cuarto gl 1 tza		1 gl 2 tza	
Pasta de tomate enlatado	1 lb 12 oz	3 tza 2 Cda (¼ # 10 lata)	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 ¼ tza (½ de lata # 10)	
Frijoles pintos o frijoles rojos enlatados, escurridos	3 lb 6 oz	1 cuarto 3 ½ tza (½ # 10 lata)	6 lb 12 oz	3 cuarto 3 tza (1 # 10 lata)	<b>4.</b> Revuelve en los frijoles. Cúbralos y cocínelos a fuego lento. Revuelva ocasionalmente. Punto Crítico de Control: 155°F o más alto por 15 segundos. O si utiliza frijoles cocinados previamente y fríos:
O	O	O	O	O	
Frijoles pintos o frijoles rojos cocidos (vea recomendación especial).	2 lb 4 oz	1 cuarto 2 tza	4 lb 8 oz	3 cuarto	

6. Punto Crítico de Control: Manténgalo a una temperatura de 135°F o más alto. Distribuya las porciones con un cucharón N. 4 (1/2 taza).

Queso Cheddar bajo en grasa,  
rallado (opcional)

1 lb 8 oz

1 cuarto 2 tza

3 lb

3 cuarto gl

7. Acompáñelo con queso (opcional).

## Notas

\*Vea la Guía de Mercado.

Consejos Especiales:

### FRIJOLES EN REMOJO

Método para toda la noche: Agregue 1  $\frac{3}{4}$  cuartos gl de agua fría para cada libra de frijoles secos. Cúbralos y refrigérelos toda la noche. Deseche el agua. Proceda con la receta.

Método de Remojo Rápido: Hierva 1  $\frac{3}{4}$  cuartos gl de agua por cada libra de frijoles secos. Agregue los frijoles y hierva por 2 minutos. Remueva de fuego y póngales a reposar por 1 hora. Escúrralos. Proceda con la receta.

### PARA COCINAR LOS FRIJOLES:

Una vez que los frijoles has sido remojados, agregue  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal por cada libra de frijoles secos. Hierva gentilmente con la tapa medio abierta hasta que estén blandos, aproximadamente 2 horas. Use los frijoles calientes inmediatamente.

Punto Crítico de Control: Mantenga a temperatura 135°F o más alto. O enfríelos para uso posterior.

Punto Crítico de Control: Enfría a 70°F las primeras 2 horas y a 41°F o más bajo las siguientes 4 horas adicionales. 1 lb frijoles pintos

secos= aproximadamente 2 3/8 tazas frijoles secos ó 5 ¼ taza de frijoles cocidos.

Variación:

Chili con carne y sin frijoles

50 porciones: En paso 1, use 8 lb 10 oz de carne cruda molida. Continúe con el paso 2 y 3. En el paso 4, omita los frijoles pinto o frijoles rojos. Continúe con los pasos 5 a 7.

100 porciones: En paso 1, use 17 lb 4 oz de carne molida cruda. Continúe con los pasos 2 y 3. En el paso 4, omita los frijoles pinto o frijoles rojos. Continúe con los pasos 5 a 7.

1 lb de frijoles rojos secos = aproximadamente 2 ½ tazas frijoles secos ó 6 ¼ tazas de frijoles cocidos.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas Maduras	1 lb	2 lb
Pimientos verdes	11 oz	1 lb 6 oz
Frijoles pintos, secos	1 lb	2 lb
O	O	O
Frijoles, secos	1 lb	2 lb

Serving	Yield	Volume
<p>½ taza (4 oz cucharón) otorga 2 oz equivalente a carne/carne alternativa y ¾ taza de vegetales</p>	<p><b>50 Porciones:</b> 16 lb 4 oz</p> <p><b>100 Porciones:</b> aproximadamente 32 lb 8 oz</p>	<p><b>50 Porciones:</b> aproximadamente 1 galón 2 ¼ cuartos</p> <p><b>100 Porciones:</b> aproximadamente 3 galones y 2 tazas</p>