

# Relleno de Pan de Maíz

Meal Components: Grains

Breads, B-06A

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Cubos de pan, suaves, harina fortificada	2 lb 5 ½ oz	1 gl ½ cuarto gl	4 lb 11 oz	2 gl 3 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> <li>Combine los cubos de pan, maíz de pan desmenuzado, apio, cebollas, condimento para carne de aves, pimienta, ajo granulado, margarina o manteca y tomillo (opcional). Mezcle suavemente hasta que esté todo bien mezclado.</li> </ol>
Pan de maíz, desmenuzado (B-09)	2 lb 5 ½ oz	2 cuarto gl 2 ½ taza	4 lb 11 oz	1 gl 1 ¼ taza	
*Apio fresco, cortado	1 lb	3 ¾ taza	2 lb	1 cuarto gl 3 ½ taza	
*Cebollas frescas, cortadas	12 oz	2 taza	1 lb 8 oz	1 cuarto gl	
O	O	O	O	O	
Cebollas secas	2 ¼ oz	? taza	4 ½ oz	? taza	
Condimento de aves		1 Cda		2 Cda	
Pimienta negra o blanca molida		1 ½ cda		1 Cda	

Margarina o mantequilla, derretida	10 ½ oz	1 ½ taza	1 lb 5 oz	2 ½ taza	
Tomillo seco (opcional)		2 Cda		¼ taza	
Caldo de pollo, sin MSG		3 cuarto gl		1 gl 2 cuarto gl	<p><b>2.</b> Añada caldo de pollo a la mezcla de pan. Mezcle suavemente hasta que este humedecida.</p> <p><b>3.</b> Disperse equitativamente 6 lb 7 oz (aproximadamente 3 cuartos gl 3 tazas) del relleno en una bandeja de hornear (12" x 20" x 2 1/2") que ha sido previamente y ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 panes. Para</p> <p><b>4.</b> Hornee. En horno convencional: 350°F de 30 a 40 minutos. En horno de convección: 300°F de 20 a 30 minutos. PCC: Caliente a 165°F o más alto por lo menos por 15 segundos.</p> <p><b>5.</b> PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135°F. Corte cada bandeja 5 x 5 (25 porciones).</p> <p><b>6.</b> Si lo desea, sírvalo con salsa de pollo o pavo (vea G-03A).</p>

## Notas

\*Vea la Guía de Mercado

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Apio	1 lb 4 oz	2 lb 8 oz
Cebollas Maduras	14 oz	1 lb 12 oz

Serving	Yield	Volume
1 porción otorga el equivalente a 1 ½ rodajas de pan	<b>50 Porciones:</b> 2 bandejas sobre mesa de vapor	<b>50 Porciones:</b> alrededor de 1 gl ½ taza 50 porciones
	<b>100 Porciones:</b> 4 bandejas sobre mesa de vapor	<b>100 Porciones:</b> alrededor de 2 galones 1 taza 100 pedazos

**Nutrients Per Serving**

Calorías	162	Grasa saturada	1 g	Hierro	1 mg
Proteínas	4 g	Colesterol	7 mg	Calcio	68 mg
Carbohydrate	21 g	Vitamina A	230 IU	Sodio	289 mg
Grasa total	7 g	Vitamina C	1 mg	Fibra dietetica	1 g