

# Burrito de Carne de Res o Cerdo

Meal Components: Vegetable, Vegetable - Red / Orange, Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-12

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res molida cruda (no más del 15% de grasa)	5 lb 2 oz		10 lb 4 oz		<ol style="list-style-type: none"> <li>Dore la carne de res o cerdo molida. Escúrrala. Continúe inmediatamente a prepararla.</li> </ol>
O	O		O		
Carne de cerdo molida cruda (no más del 15% de grasa)	5 lb 2 oz		10 lb 4 oz		<ol style="list-style-type: none"> <li>Agregue la cebolla, ajo granulado, pimienta, pasta de tomate, agua y condimentos. Mézclelos bien. Cocínelos a fuego lento por 30 minutos.</li> </ol>
O	O		O		
* Cebolla fresca, picada	5 oz	3/4 tza 2 Cdas	10 oz	1 3/4 tzas	
O	O	O	O	O	
Cebolla deshidratada	1 oz	1/2 tza	2 oz	1 tza	
Ajo granulado		1 Cda		2 Cdas	
Pimienta negra o blanca molida		2 cdtas		1 Cda 1 cdta	
Pasta de tomate enlatada, baja en sodio	1 lb 12 oz	3 tzas 2 Cdas (1/4 lata No. 10)	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tzas (1/2 lata No. 10)	
Agua		1 cuarto gl 2 tzas		3 cuarto gl	

Comino molido		2 Cdas		1/4 tza	
Pimentón (paprika)		1 Cda		2 Cdas	
Cebolla en polvo		1 Cda		2 Cdas	
Queso Cheddar de grasa reducida, rallado	2 lb 8 oz	2 cuarto gl 2 tzas	5 lb	1 gl 1 cuarto gl	<b>3.</b> Combine el queso rallado con la mezcla de carne.
Tortillas de harina en grano entero-rico (1 oz)		50 tortillas		100 tortillas	<b>4.</b> Caliente las tortillas al vapor durante 3 minutos hasta que se calienten. O colóquelas en un calentador para prevenir que las tortillas se rompan cuando se doblen. <b>5.</b> Distribuya las porciones de la mezcla de carne con una cuchara de servir llena N° 12 (? taza más 1 cucharada) sobre cada tortilla. Doble alrededor de la carne como que si fuera un sobre. <b>6.</b> Coloque los burritos doblados hacia abajo en las bandejas de hornear (18 "x 26" x 1 ") que ya han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol, de 33 a 35 burritos por bandeja. Para 50 porciones, utilice 2 bandejas. <b>7.</b> Hornee: En horno convencional: a 375°F por 15 minutos. En horno de convección: 325°F por 15 minutos. PCC: Caliente a 165°F o más alto al

Queso Cheddar de grasa reducida, rallado (opcional) 13 oz 3 1/4 tazas 1 lb 10 oz 1 cuarto gl 2 1/2 tazas **8.** PCC: Para servirlo caliente, manténglo a 135° F o más caliente. Espolvoree queso rallado (opcional) uniformemente sobre los burritos antes de servirlos.

### Notas

Comentarios:

\* Consulte la Guía de Mercado.

†La mezcla de Condimento Mexicano (vea G-01A, salsas, salsas de caldos y mezclas de condimentos) puede utilizarse para reemplazar estos ingredientes.

Para 50 porciones, use ¼ taza 3 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use ¾ taza 2 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano.

**Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización esta en curso.**

### Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	6 oz	12 oz

Serving	Yield	Volume
<p>1 burrito provee el equivalente a 2 oz de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de vegetal rojo/naranja, 1/8 taza de vegetal adicional y el equivalente a 1 oz granos.</p>	<p><b>50 Porciones:</b> alrededor de 10 lb 5 oz (relleno) 50 burritos</p> <p><b>100 Porciones:</b> alrededor de 20 lb 10 oz (relleno) 100 burritos</p>	<p><b>50 Porciones:</b> alrededor de 1 gl 1 cuarto gl (relleno) 2 bandejas</p> <p><b>100 Porciones:</b> alrededor de 2 gl 2 cuarto gl (relleno) 3 bandejas</p>