

Pastel de Tamal de Carne

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

Main Dishes, D-15

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res molida cruda (no más del 15% de grasa)	5 lb 14 oz		11 lb 12 oz		1. Cocine la carne molida hasta que esté de color marrón. Escúrrala. Continúe inmediatamente con la preparación.
* Cebolla fresca, picada	14 oz	2 1/3 tazas	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 2/3 tazas	2. Agregue las cebollas, ajo granulado, pimienta, pasta de tomate, tomates, agua y condimentos. Mézclelos bien. Lleve a punto de ebullición. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento de 20 a 25 minutos. CCP: Caliente a 155° F al menos por 15 segundos.
O	O	O	O	O	
Cebolla deshidratada	2 1/2 oz	1 1/4 tza	5 oz	2 1/2 tazas	
Ajo granulado		2 Cdas		1/4 tza	
Pimienta negra o blanca molida		1 1/2 cda		1 Cda	
Pasta de tomate enlatada, baja	1 lb 12 oz	3 tazas 2 Cda (1/4	3 lb 8 oz	1 Cuarto gl 2 1/4	

Tomates en cubitos enlatados, bajos en sodio, con su jugo	3 lb 3 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tza (1/2 lata No. 10)	6 lb 6 oz	3 cuarto gl 1/2 tza (1 lata No. 10)
Agua		1 cuarto gl 1 tza		2 cuarto gl 2 tzas
Chile en polvo		1/4 tza		1/2 tza
Comino molido		3 Cdas		1/4 tza 2 Cdas
Pimentón (paprika)		1 Cda		2 Cdas
Cebolla en polvo		1 Cda		2 Cdas
<p>3. Vierta 5 lb 8 oz (2 cuarto gl 2 tazas) de mezcla en cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2"). Para 50 porciones, utilice 2 bandejas. Para 100 porciones, utilice 4 bandejas. Póngalas a un lado para el paso 6.</p>				
Harina integral/Mezcla de harina fortificada	1 lb	3 3/4 tzas	2 lb	1 cuarto gl 3 1/2 tzas
<p>4. Para hacer la mezcla de pan de maíz: Mezcle la harina, harina de maíz, azúcar, polvo de hornear y sal en una batidora por 1 minuto a baja velocidad.</p>				
Harina de maíz molida en piedra	1 lb	3 3/4 tzas	2 lb	1 cuarto gl 3 1/2 tzas
Azúcar	3 1/2 oz	1/2 tza	7 oz	1 tza

Sal		3/4 cda		1 1/2 cda	
Huevos enteros congelados (descongelados)	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tza	5. En un tazón aparte, mezcle los huevos, la leche y el aceite. Agregue a los ingredientes secos. Bata de 2-3 minutos a velocidad media hasta que los ingredientes secos estén humedecidos. La mezcla estará grumosa.
OR	OR	OR	OR	OR	
Huevos frescos grandes (vea consejo especial)		4 huevos		7 huevos	
Leche en polvo descremada instantánea, rehidratada		3 3/4 tzas		1 Cuarto gl 3 1/2 tzas	
Aceite vegetal		1/2 tza		1 tza	6. Vierta 2 lb 5 oz (1 cuarto gl 1/2 taza) de la mezcla de harina sobre la mezcla de la carne en cada bandeja y espárzala hasta las esquinas de la bandeja. 7. Hornee: En horno convencional: 400° F por 30-35 minutos. En horno de convección: 350° F por 25-30 minutos. CCP: Caliente a 165° F o más alto al menos por 15 segundos.
Queso cheddar bajo en grasa,	1 lb 10 oz	1 cuarto gl 3 1/2 tzas	3 lb 4 oz	3 Cuarto gl 1 tza	8. Espolvoree 13 oz (3 1/4 tazas) de queso sobre

9. CCP: Para servirlo caliente, manténgalo a 135° F o más caliente. Corte cada bandeja 5 x 5 (25 porciones por bandeja).

10. Si lo desea, sívalo con salsa de taco.

Notas

Comentarios:

* Vea 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 1/2 taza 1 cucharada de mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use 1 taza 2 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano.

Consejo Especial:

Para 50 porciones, utilice 2 oz (2/3 taza) de huevos enteros secos y 2/3 taza de agua en lugar de los huevos.

Para 100 porciones, utilice 3 ½ oz (1 ¼ tazas) de huevos enteros secos y 1 ¼ tazas de agua en lugar de los huevos.

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	1 lb	2 lb

Serving	Yield	Volume
1 porción provee el equivalente a 2 oz de carne/alternativa de carne, ¼ taza de vegetal rojo/naranja, 1/8 taza de otro vegetal y el equivalente a 1 oz de granos.	50 Porciones: alrededor de 18 lb 2 oz 100 Porciones: alrededor de 36 lb 4 oz	50 Porciones: 2 bandejas para mesa de vapor 100 Porciones: 4 bandejas para mesa de vapor