

Pastel de Taco de Carne de Res

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

Main Dishes, D-45

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res molida cruda (no más del 20% de grasa)	5 lb 14 oz		11 lb 12 oz		1. Dore la carne molida. Escúrrala. Continúe a prepararla inmediatamente.
Mezcla de condimento para taco	6 oz	1 tza	12 oz	2 tzas	
Agua		2 1/2 tzas		1 cuarto 1 tza	3. Añada el agua y cocine a fuego lento por 15 minutos.
Salsa enlatada	2 lb 3 oz	1 cuarto gl 1/4 tza (1/3 lata No. 10)	4 lb 6 oz	2 cuarto gl 1/2 tza (2/3 lata No. 10)	
Puré de Tomate enlatado	2 lb 6 oz	1 cuarto gl 1/4 tza (1/3 lata No. 10 3/4 tzas)	4 lb 12 oz	2 cuarto gl 1/2 tza (3/4 lata No. 10 1/2 tza)	4. En un tazón, mezcle la salsa, puré de tomate y agua.
Agua		1 cuarto gl		2 cuarto gl	
Tortillas de grano entero, 8 - pulgadas (por lo menos 1.5 oz cada una)		40 tortillas		80 tortillas	5. Corte las tortillas en mitades.
Queso cheddar bajo en grasa,	2 lb	2 cuarto gl	4 lb	1 gl	

6. Cubra las bandejas para mesa de vapor (12 "x 20" x 2 ½") con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 personas, use 4 bandejas.

7. Montaje: La capa del fondo: Coloque 16 medias-tortillas en el fondo de la bandeja. Distribuya 1 lb 3 oz (3 ½ tazas) de la mezcla de carne sobre las tortillas. Esparza 1 lb 3 oz (2 tazas) de salsa de taco sobre la mezcla de la carne.

8. Espolvoree 6 oz (1 1/2 tza) de queso rallado sobre la salsa de taco. Para la capa superior: Coloque 12 medias-tortillas sobre la salsa de taco. Divida la mezcla restante de carne sobre las tortillas. Divida la salsa restante sobre la mezcla de carne.

9. Cubra firmemente las bandejas.

10. Hornee: En horno convencional: 350° F por 30 minutos. En horno de convección: 325° F por 20 minutos. CCP: Caliente a 165° F o a mayor temperatura al menos por 15 segundos.

11. CCP: Para servirlo caliente, manténglo a 135° F o más caliente. Deje que el pastel repose por 5 minutos antes de distribuir las porciones. Corte cada bandeja a 5 x 5 (25 piezas por bandeja).

Serving	Yield	Volume
1 pieza provee el equivalente de 2 oz carne/alternativa de carne, 1/4 taza vegetales de color rojo/naranja y el equivalente 1 1/2 oz de granos.	50 Porciones: alrededor de 17 lb 1 oz	50 Porciones: 2 bandejas para mesa de vapor
	100 Porciones: alrededor de 34 lb 2 oz	100 Porciones: 4 bandejas para mesa de vapor

Nutrients Per Serving					
Calorías	304	Grasa saturada	6 g	Hierro	3 mg
Proteínas	20 g	Colesterol	45 mg	Calcio	231 mg
Carbohydrate	26 g	Vitamina A	725 IU	Sodio	753 mg
Grasa total	13 g	Vitamina C	5 mg	Fibra dietetica	2 g