

# Salsa de Tomate (sin carne)

Meal Components: Vegetable - Red / Orange

Sauces, Condiments & Dressings, G-07

Ingredients	1 Cuarto gl		1 Gl		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Aceite vegetal		2 1/4 cda		3 cda	1. Caliente el aceite. Agregue las cebollas y cocine por aproximadamente 5 minutos.
*Cebollas frescas, cortadas	3 1/2 oz	1/2 tza 1 cda	13 1/2 oz	2 1/4 tza	
O		O	O	O	
Cebollas secas		1/4 tza 1 cda	2 1/2 oz	1 1/4 tza	
Pasta de tomate enlatada, baja en sodio	9 1/4 oz	1 tza	2 lb 5 oz	1 cuarto gl (1/3 de lata No. 10)	2. Agregue la pasta de tomates, tomates enlatados, agua, pimienta, perejil, ajo granulado y condimentos. Mezcle bien y hierva. Reduzca el fuego, sin cubrir, de 25 a 30 minutos. PCC: Mantenga a temperatura 140°F o más alto.
Tomates cortados enlatados, bajos en sodio con jugo.	1 lb 9 1/2 oz	3 tza 1 cda (1/4 de lata No. 10)	6 lb 6 oz	3 cuarto gl 1/4 taza (1/4 de lata No. 10)	
Agua		1/2 tza 2 cda		2 tza	
Pimienta negra o blanca molidaa		1/8 cda		1/2 cda	

Perejil disecado	1 cda	1/4 tza
Ajo granulado	2 1/4 cda	1 cda
Albahaca seca	1/4 cda	1 cda
Orégano seca	1/4 cda	1 cda
Mejorana seca	1/8 cda	3/4 cda
Tomillo seco	1/8 cda	1/4 cda

3. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135°F o más alto. Sirvalo sobre la barra de carne (vea D-27), bolas de carne (vea D-27<sup>a</sup>) o carne Salisbury (vea D-33).

#### Notas

\*Vea la Guía de Mercado

+Mezcla de Condimento Italiano (Vea G-01, Salsa, Salsa de Carne y Condimentos Mixtos) pueden usarse para reemplazar estos ingredientes. Para 1 cuarto gl, use ¾ cucharadas de Mezcla g de Aderezo Italiano. Para 1 galón, use 1 cucharada de la Mezcla de Aderezo Italiano.

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

### Marketing Guide

Food as Purchased for	1 Cuarto gl	1 Cuarto gl
Cebollas Maduras	4 oz	1 lb

Serving	Yield	Volume
2 cucharadas (1 cucharon) otorga 1/8 taza de vegetales rojos/naranjas.	<b>1 Cuarto gl:</b> 32 2 cucharadas	<b>1 Cuarto gl:</b> alrededor de 1 cuarto gl 2 ½ tazas
	<b>1 Gl:</b> 128 2 cucharadas	<b>1 Gl:</b> alrededor de 1 galón