

Chili de Pollo a lo Calcetín

Sirve: 6o50 Porciones

6 Porciones

50 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure	Weight	Measure
Cebollas, crudas y picadas		1 tza		8 1/3 tzas
Chile verde, pimiento morron verde, picados		1 tza		8 1/3 tzas
Apio crudo y picado		1 tza		8 1/3 tzas
Ajo en polvo		1 Cda		1/2 tza
Comino molido		2 Cda		5 Cda + 1 cda
Polvo de chile		1 Cda		1/2 tza
Hojas de oregano, secas, en polvo		1 cdta		1/2 tza
Calabazin, crudo y picado		2 tza		16 2/3 tzas
Pechuga de pollo, cortada	24oz	3 tzas	12.5 lbs	24 tzas
frijoles negros en lata, colados	15 oz		7.8 lb	
frijoles rojos, maduras, colados	30 oz		15.5 oz	
Salsa de tomate en lata		2 tazas		16 2/3 tzas
Tomates cortados y jugo	30 oz		240 oz	
Caldo de pollo		2 tzas		16 2/3 tza
Aceite de oliva		1 Cda		



Preparación

1. Caliente el aceite en una olla de 30 cuarto gl. Agregue la cebolla, apio y pimientos y cocine aproximadamente por 5 minutos o hasta que estén suaves. Puede usar una olla de 10 cuartos para 6 porciones.
2. Agregue el ajo, comino, orégano y ají en polvo.
3. Añada el calabacín, caldo de pollo, tomate y salsa de tomate.
4. Cocine durante aproximadamente 15 minutos en fuego mediano a alto, hasta que se ablande el calabacín.
5. Agregue el pollo y frijoles, cocine por otros 20 minutos.

Asegúrese que la temperatura alcance los 165°F.

6. Sugerencias de porción: Sírvalo con el chili con arroz o quinua. El chili puede ser cubierto con queso rallado cheddar bajo en grasa u hojas de cilantro fresco.

Notas

Consejos de la porción:

Chili de Pollo a lo Calceñín es un chili con textura ligera con un sabor muy fresco y con el suficiente picante que hasta ¡ Le puede desprender los calcetines! Hecho con pechuga de pollo, frijoles rojos y frijoles negros, nuestro ají contiene una gran cantidad de proteína magra de fuentes alternas de proteínas. También utiliza tomates enlatados para asegurarse que esta receta sea rentable para las escuelas que ¡Buscan agregar este plato picante a su menú de almuerzo!