

Macaroni (Coditos de pasta) y Queso con Jamón

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-20A

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Codito de pasta (macaroni), fortificados	1 lb 5 oz	1 Cuarto gl 1 tza	2 lb 10 oz	2 Cuartos gl 2 tzas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine el macaroni en agua hirviendo hasta que esté firme-suave, 8 minutos. Escúrralo bien. 2. Derrita la margarina o mantequilla en una olla o sartén. 3. Combine la harina, sal, mostaza en polvo, pimienta y paprika en un tazón. Agregue la margarina o la mantequilla. Cocine por 2 minutos sobre fuego medio, revolviendo continuamente. No lo dore.
Margarina o mantequilla	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tza	
Harina todo uso fortificada	6 oz	1 1/4 tza 2 Cdas	12 oz	2 3/4 tzas	
Sal		2 1/2 cdtas		1 Cda 2 cdtas	
Mostaza en polvo		1 1/2 cdta		1 Cda	
Pimienta negra o blanca molida		1/2 cdta		1 cdta	

Leche en polvo descremada instantánea, rehidratada		2 Cuartos gl 2 tazas		1 gl 1 Cuarto gl	4. En una olla o sartén, caliente la leche a fuego lento. Lentamente agregue la leche caliente a la mezcla de harina, revolviendo continuamente. Cocine hasta que esté suave y espeso.
Salsa Worcestershire		1 cda		2 cda	5. Agregue la salsa Worcestershire, jamón, queso rallado cheddar y queso gratinado parmesano a la salsa blanca. Revuelva a fuego lento hasta que el queso se derrita.
Jamón cocido, agua agregada, cortado en cuos	12 oz	2 1/4 tazas	1 lb 8 oz	1 Cuarto gl 1/2 tza	
Queso cheddar reducido en grasa, rallado	1 lb	1 Cuarto gl	2 lb	2 Cuartos gl	
Queso parmesano, gratinado	3 oz	3/4 tza	6 oz	1 1/2 tza	6. Combine los macaroni y la salsa. Mezcle bien. Coloque 5 lb 7 1/2 oz (2 cuartos gl 3 1/4 tazas) en cada bandeja (9" x 13" x 2") cubierta ligeramente con aceite antiadherente e aerosol. Para 24 porciones, use 2 bandejas. Para 48 porciones, use 4 bandejas.
Migas de pan fortificado, suave	3 oz	1 tza	6 oz	2 tazas	7. Combine las migas de pan y el queso cheddar rallado en un tazón. Espolvoree 5 1/2 oz (1 1/2

Queso cheddar reducido en grasa, rallado 8 oz 2 tazas 1 lb 1 Cuarto gl

8. Hornee por 5 minutos adicionales, sin tapar, hasta que esté ligeramente dorado. CCP: Caliente a 165° o más caliente.
9. CCP: Para servicio caliente, mantenga a 140 ° F o más caliente. Corte cada bandeja 4x3 (12 piezas). La porción es 1 pieza.

Serving	Yield	Volume
1 pieza provee el equivalente de 1 ½ oz de carne magra cocida y el equivalente a 1 ½ rebanada de pan.	24 Porciones: 11 lb 7 oz	24 Porciones: 2 bandejas para hornear
	48 Porciones: 22 lb 14 oz	
		48 Porciones: 4 bandejas para hornear

Nutrients Per Serving					
Calorías	337	Grasa saturada	5.71 g	Calcio	496 mg
Proteínas	18.58 g	Colesterol	27 mg	Sodio	771 mg
Carbohydrate	34.11 g	Vitamina A	760 IU	Fibra dietetica	1.6 g
Grasa total	13.74 g	Hierro	1.8 mg		