Sopa Can Can de Taco

Makes: 6 Porciones

Ingredients

9 2/3 ounces pavo molido, crudo
1 cebolla cruda
9 2/3 ounces espinaca congelada
5 2/3 ounces camote picado
9 2/3 ounces frijoles pintos
9 ounces maíz dulce amarillo
17 ounces tomates picados, enlatados
2 1/3 ounces chiles verdes picados
2/3 package aderezo italiano
3 cups agua
1 tablespoon comino
1 tablespoon pimienta negra molida
2 ounces queso cheddar
1 1/4 ounces chips de tortilla de maíz amarillo

Directions

1. Dore el pavo molido y la cebolla en olla o cacerola para estofado y cocine la carne a 165 ° F.

2. A la carne y las cebollas doradas, añada el resto de ingredientes preparados, las espinacas, los frijoles pintos cocidos, camotes cocidos y picados, el maíz, los tomates, los chiles, el aderezo italiano, el agua, la pimienta y el comino.

3. Deje que la sopa hierva a fuego lento por 20 minutos.

4. Con una batidora de inmersión, haga puré por 1a 2 minutos o hasta que los trozos grandes de tomate, frijoles y espinacas ya no sean visibles.

5. Sirva la sopa con un cucharón de 6 oz en un tazón guarnecido con 1/3 onzas de queso y 2 chips de tortilla

(enteros o quebrados).

Notes

Consejos para servir:

CCP: Enfríe los alimentos calientes a 41 ° o más bajo dentro de 4 horas.

Enfríe los alimentos calientes a 70 ° o menos dentro de 2 horas. Los alimentos servidos calientes, caliéntelos a 165 º C por lo menos 15 segundos.

No debe haber contacto directo de las manos con los alimentos cocidos o listos para comer.

Mantenga los alimentos calientes a 135 ° o superior.

Mantenga los alimentos fríos a 40 º o por debajo.

Recaliente las sobras a 165 °.