Pasta Alfredo con Pollo y Espinaca

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Margarina	1 lb 4 oz	
Ajo, clavos, picada finamente	2 oz	2 Cdas 2 cda
Harina	1 lb 1.5 oz	
Nuez moscada		1/2 cda
Pimienta blanca		2 Cda 2 cda
Ajo en polvo		1/4 taza
Hoja de laurel seca		4 hojas
Leche 2%		2 gl 3 cuarto gl
Queso parmesano, rallado 2 lb		1 1/2 cuarto gl
Pollo cocido, en cubitos	11 lb 8 oz	3 gl
Espinacas, descongeladas y escurridas	8 lb	3 cuarto gl 3 tazas
Pasta de trigo integral (corbatín o coditos)	5 lb 2 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	328	
Total Fat	13 g	36%
Protein	28 g	
Carbohydrates	28 g	
Dietary Fiber	3 g	
Saturated Fat	5 g	14%
Sodium	323 mg	

Directions

1. En una olla grande o un hervidor, derrita la mantequilla sobre fuego medio. Agregue el ajo y sofría por aproximadamente 4 minutos.
2. Agregue la harina, nuez moscada, pimienta y el ajo en polvo a la mantequilla derretida y bátala sobre una temperatura media, hasta que haga una mezcla de la harina y la mantequilla derretida, aproximadamente 9 minutos.
3. Hiérvala a fuego bajo de 3 a 4 minutos.
4. Agregue la hoja de laurel a la leche y caliéntelo hasta que hierva (185°F) en un hervidor o una sartén basculante a 375°F, aproximadamente por 15 minutos.
5. Agregue la mezcla de la harina con la mantequilla a la leche caliente mientras lo revuelve.
6. Lleve la salsa a un hervor y luego reduzca la temperatura a 300°F.
7. Sáquele las hojas de laurel.
8. Revuélvale el queso a la salsa hasta que se derrita.
9. Revuélvale el pollo descongelado y cocido, ponga la espinaca escurrida en la salsa blanca. CCP: Para servirlo caliente, manténgalo sobre 135°F hasta servirlo.
10. Cocine la pasta al dente.
11. Sirva la salsa de pollo Alfredo sobre 3 ½ oz de la pasta con una cuchara No. 6.