

Ensalada Chef con Esprragos Michigan, Queso y Trocitos de Tocino

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Lechuga Iceberg, cortada o desgarrada en pedazos tamaño de bocado	18 lb	50 cuartos gl
Tiras de pollo (pechugas) cocinadas,	9 lb 6 oz	8 cuartos gl
Queso Cheddar, Mozzarella (o una combinacion de las dos), reducido en grasa, cortado en tiras de 1/4 x 2"	3 lb 2 oz	3 cuartos gl (generoso)
Espárragos Michigan, corteza y puntas, congelados (previamente descongelados) y secos con papel de toalla	9 lb 6 oz	4 cuartos gl
Tomates cortados en gajos	6 1/4 lb	1 1/2 taza
Trocitos de tocino	4 oz	

Directions

1. Para cada porción coloque 6 oz (4 tazas) de lechuga en cada plato.
2. Coloque 3 oz (1/2 taza) de pollo sobre la lechuga. Cúbrela con 1 oz de queso, 3 oz de espárragos Michigan y 2 oz (1/3 taza) de gajos de tomate.
3. Espolvoree 1 cda de los trocitos de tocino sobre toda la ensalada. Sirvalo frio con el aderezo de su gusto.