Bocadillos de Mini Lasaa

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Carne molida cocida desmenuzda	8 lb 2 oz	
Cebolla fresca, picada	6 lb	1 gl
Ajo granulado		1/4 tza
Pimienta molida negra o blanca		2 cdtas
Perejil seco		1/2 tza
Tomates enlatados, con jugo		1 gl 1/2 tza (1 1/3 lata No. 10)
Pasta de tomate enlatada		3 cuarto gl 2 1/4 tza (1/2 lata No. 10)
Agua		1 gl 2 cuarto gl
Albahaca seca		1/4 tza 2 cdas
Orégano seco		1/4 tza 2 cdas
Mejorana seca		2 cdas
Tomillo seco		2 cdtas

Mezcla de queso americano y quesos bajo en grasa, rallados	3 lb 2 oz	3 cuarto gl 1/2 tza
Queso mozzarella, bajo en grasa, rallado	4 lb 12 oz	1 gl 3 tzas

Directions

1. Cocine las cebollas y el ajo granulado por 5 minutos.
2. Añada la pimienta, perejil, tomates, pasta de tomates, agua, y condimento. Caliente a punto de ebullición. Destapado. Retírelo del fuego.
3. Coloque los ingredientes en bandejas para mesa de vapor (12” x 20” x 2 ½”) que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol. Para 100 porciones, utilice 4 bandejas.
4. En cada bandeja coloque las siguientes capas: 1ª capa – 1 cuarto gl ½ tza de salsa, 2ª capa – 11 oz de fideos sin cocer, 3ª capa – 1 cuarto gl ½ tza salsa, 4ª capa – 6 ¼ oz (1 ½ tzas 1 cda) de la mezcla de quesos y 9 ½ oz (2 ¼ tzas 2 cdas) de queso mozzarella, 5ª capa – 11 oz de fideos sin cocer, 6ª capa – 1 cuarto gl ¾ tza de salsa, 7ª capa – 6 ¼ oz ((1 ½ tzas 1 cda) de queso americano y 9 ½ oz (2 ¼ tza 2 cdas) de queso mozzarella.
5. Cubra las bandejas ajustadamente con papel aluminio. Hornee: Horno Convencional: 350º F de 1 ¼ a 1 ½ horas. Horno de Convección: 325º F por 45 minutos.
6. Retire las bandejas del horno. Corte cada bandeja 5 x 5 (25 porciones por bandeja). CCP: Cocine hasta que la temperatura interna llegue a 155º F o más alta. CCP: Para servir caliente, manténgalo a 135º F o más alto.

Notes

CCP: Para servir caliente, manténgalo a 135º F o más alto.