

Mezcla del Ro Missouri

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Garbanzos	4 lb 8 1/2 oz	8 1/3 tza
Frijoles negros	4 lb 8 1/2 oz	8 1/3 tza
Tomates, rojos, maduros, enlatados con chiles verdes	2 lb 4 oz	4 1/4 tzas
Pimientos rojos, frescos, picados		2 tzas
Cebolletas verdes, frescas, picadas		16 cebolletas
Maíz, enlatado	2 lb 4 oz	4 1/4 tza
Cilantro, fresco, picado		1 tza
Aderezo italiano, bajo en grasa, sin sal añadida	4 1/2 oz	
Orzo, cocido	3 lb 2 oz	8 1/3 tza
Pimienta, negra		1 cda 1 1/4 cda



Directions

1. Cocine el orzo de acuerdo a las instrucciones del paquete. *Nota: 1 lb de orzo seco producirá 3.07 lbs de orzo cocido. Deje que se enfríe y coloque en

- un tazón de mezclar grande.
2. Abra las latas de frijoles y maíz, escurra y colóquelos en el tazón de mezclar grande junto con el orzo.
 3. Abra la lata de tomates y añádalos directamente en el tazón con el orzo, frijoles y maíz.
 4. Pique los pimientos rojos, cebolletas verdes y cilantro. Añádalos directamente en el tazón grande con los ingredientes anteriores.
 5. Añada el aderezo italiano y mezcle todos los ingredientes hasta que esté todo bien cubierto. Añada la pimienta y mezcle de nuevo hasta que la pimienta esté completamente distribuida.
 6. Mantenga este platillo en refrigeración hasta que esté listo para servir.

Notes

Sugerencias para Servir:

Este platillo puede servirse como una salsa dip para los chips de grano y también puede acompañar una carne o pescado a la parrilla.